QUALITÀ VO CERCANDO...

on c'è persona che non si riempia la bocca di qualità. Non c'è incontro, intervento, riunione, discorso, convegno che non parli di qualità. Siamo sommersi, invasi, plagiati dal concetto di qualità.
Ma la qualità esiste veramente? Voglio dire, non come essenza intrinseca, ma come volontà, come ricerca, come finalità ultima di chi opera. Oppure è come l'araba Fenice: "che ci sia ciascun lo dice, dove sia nessun lo sa"?
Tutti sappiamo cos'è la qualità, senza peraltro saperla descrivere. Tutti vogliamo la qualità, senza magari volerne pagare il prezzo. Spesso gabbiamo per qualità ciò che qualità non è. E non parliamo, si badi bene, solamente della qualità intrinseca di un prodotto. Parliamo di tutto il complesso che gira attorno alla qualità.
Facciamo un esempio. Se una persona acquista un abito cerca la stoffa buona, i colori piacevoli, il taglio elegante, la taglia giusta, la durata nel tempo, la facilità di pulitura, la resistenza allo stropicciamento e al ferro da stiro e altre forme di qualità. Logicamente cerca di pagare l'abito il meno possibile, per fare un affare. Ma la qualità, quella vera, ha un costo reale, oltre al giusto utile che deve dare alla manifattura e al negoziante. Quindi la qualità va pagata per quel che è, senza trucchi e senza inganni.
Succede spesso, però, che la faccenda non si risolve così semplicemente. Spesso all'abito mancano le qualità, almeno in parte. Ma il prezzo resta elevato, solamente perché eccelle un solo fattore della qualità, quello più apparente. Logicamente l'esempio vale per tutti i prodotti, i servizi, le attività economiche, gli atti, le azioni umane. Né sfugge a questo concetto l'attività culturale, artistica, sociale, politica, amministrativa e... e finite voi l'elenco. Insomma, questi giri di parole, questo girare intorno al problema, questa lunga filastrocca sulla qualità cosa sta a significare, scendendo dalle nuvole e toccando terra?
Semplice: spessissimo la "qualità" è una presa per i fondelli dello sprovveduto, e non, utente della qualità. Un bel ferrovecchio verniciato a nuovo viene proposto come il massimo della qualità al momento. Mai come in questi anni, di globalizzazione di mercato, di consumi individuali enormi, di commerci selvaggi, bisogna controllare la qualità. Bisogna essere sempre col fucile spianato, su tutto e su tutti.
Si parla di qualità globale, di "total quality control", di certificazione aziendale e via con altro fumo negli occhi. Poi attenti: fai un accordo con la banca e senza batter ciglio l'indomani ti cambia tassi, valuta, spese e quant'altro. Fai un accordo per la fornitura di una macchina alla tua azienda e dopo quindici giorni cominci a cambiar pezzi. Fai un contratto per la fornitura dei materiali e ti forniscono materiale diverso e di diverse misure. Ti fan vedere un prodotto e te ne arriva un altro. Fai in contratto di vendita con pagamento a una certa data, ma i soldi non arrivano mai.
Dico questo in generale, ma nel nostro caso possiamo scendere anche nel particolare. Essendo il nostro mestiere quello alimentare, col vino, prosciutto, formaggio, grappe, dolci, frutta ecc. il trucco esiste molto spesso, sia da una parte che dall'altra. E la fregatura di chi è? Il "pampalugo" a chi rimane in mano? Semplice, a chi opera bene. Ci si riempie la bocca di qualità, ad esempio del vino, poi perdi il cliente perché un altro fornitore ha offerto la bottiglia, più addobbata, a duecento lire in meno. Poi magari la qualità interna vale duemila lire in meno. Dall'altra parte, dalla parte dell'acquirente, il gioco è inverso. Pagare la fattura è un optional, quasi un'offesa. Le ricevute bancarie sono come i piccioni viaggiatori: tornano sempre a casa. Insomma, cerchiamo di essere più seri, tutti, produttori, commercianti, acquirenti di beni o di servizi. Ne godremo tutti. La qualità non è solo forma, immagine o sostanza. Non è solo un canone estetico. Non è solo correttezza professionale o morale.
La qualità è una filosofia di vita

O M M

Questa rivista è pubblicata
a cura dell'ERSA -
Ente Regionale per la Promozione
e lo Sviluppo dell'Agricoltura
del Friuli-Venezia Giulia.

Presidente: Franco Frilli
Direttore: Alessandro Baldo

Direzione e redazione:
33100 UDINE
via Poscolle, 6 - «Casa del Vino»
Telefoni: 0432/297068/509394/506097
Fax: 0432/510180

Direttore responsabile:
PIERO PITTARO

Direttore editoriale:
Andrea Cecchini

Coordinamento editoriale:
Michele Popolani

Consulenza redazionale:
Eugenio Segalla

Hanno collaborato:
Franca Battigelli, Maria Pia Bonessi, Ornella Boschelle, L.S. Conte, Cesare Govi, Maria Paola Frattolin.

Il comitato di redazione
è composto da Franco Frilli, Gianni Bignucolo, un rappresentante dei produttori viticoli, uno dei produttori ittici, e un rappresentate per ciascuno dei seguenti Consorzi:
Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Consorzio tutela del Formaggio Montasio
Consorzio tutela del Marchio Gubana
Consorzio tutela della Grappa Friulana.

Progetto Grafico:
Ferruccio Montanari
Impaginazione:
Giovanna Bianchi

Fotografie e illustrazioni:
Archivio ERSA,
Archifoto, copertina, pg. 9.
Cesare Genunzio, pg. 17, 18, 43.
Foto Paolo Jacob, pg. 45.
Otto D'Angelo, pg. 5.
La cartina a pg. 23 è cortesia del dr. Alessandro Armano.

Stampa e confezione:
Arti Grafiche Friulane

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie anno XV n. 2.
Autorizzazione del Tribunale
di Udine n. 20 dell'11 giugno 1983
Sped. abb. post. comma 34 art. 2 legge 549/95
poste italiane EPE filiale di Udine
Pubblicità inferiore al 40%
Chiuso in tipografia nel luglio 1997.

In copertina:
Pellegrino da San Daniele,
Madonna con il Bambino e santi;
Osoppo, Santa Maria ad Nives. Particolare.

Friuli in festa!

A R I O

SAN DANIELE COME MONACO

ARIA DI FESTA UGUALE OKTOBERFEST?

Può una "cosa che si mangia" dare vita ad un evento che supera le frontiere e trasforma una sagra in un irripetibile "happening" internazionale?

Sì; accade raramente, ma può succedere. È successo a Monaco di Baviera con la birra dell'Oktoberfest; accade a Parigi ogni anno per il lancio del Beaujoulais Nouveau.

Si tratta di esempi illustrissimi e di eventi a valenza mondiale legati alla "gioia del bere", che si giova di catalizzatori diversi da quelli che suscitano la "gioia del mangiare". Perché il cibo possa diventare "evento" bisogna perciò attendere ARIA DI FESTA a San Daniele e viverla dal di dentro almeno per qualche ora.

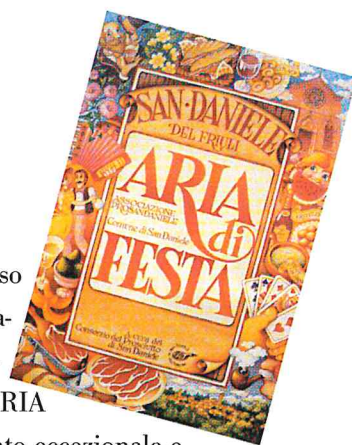
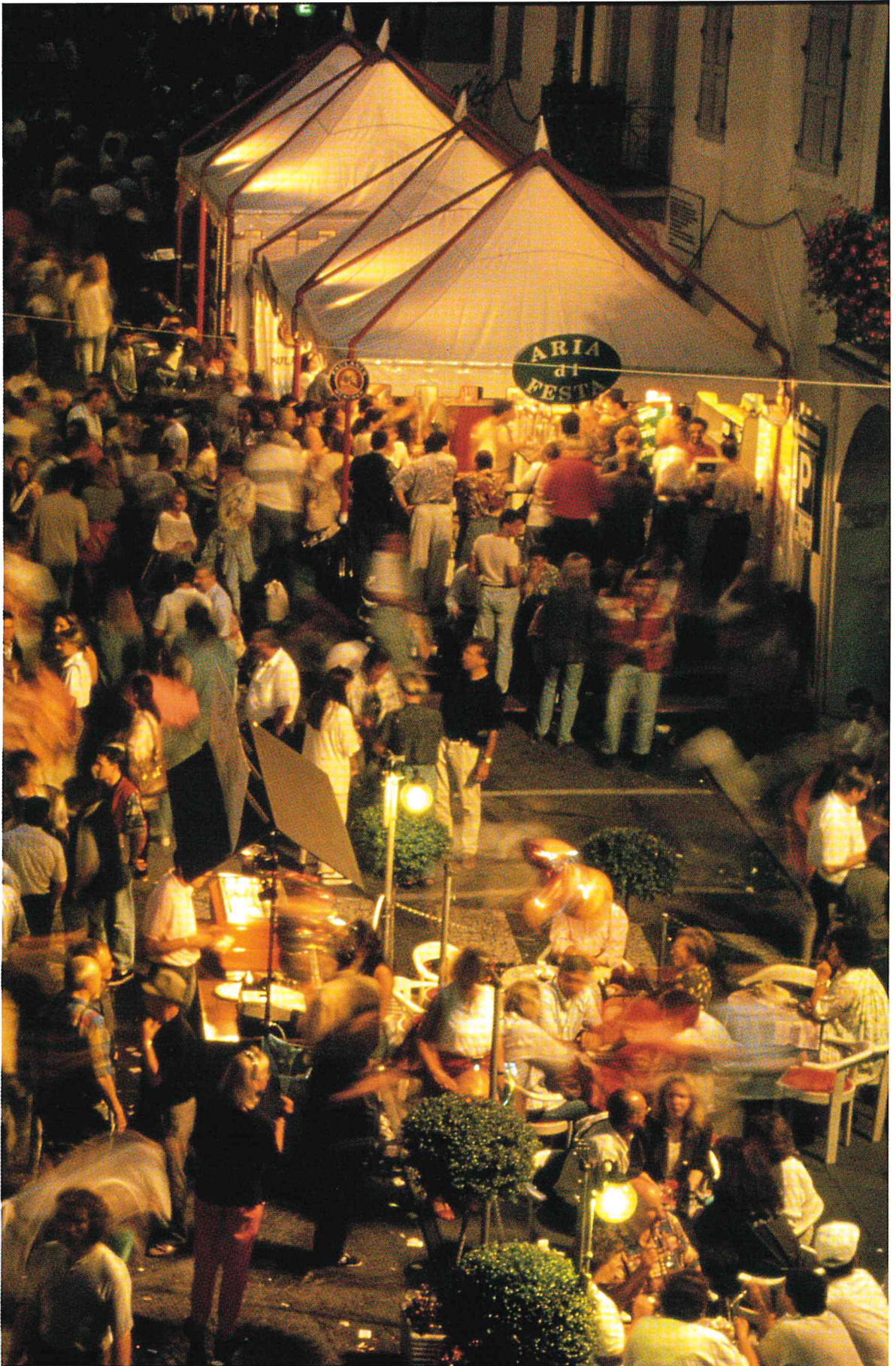
Il segreto di ARIA DI FESTA è sì racchiuso dai luoghi, stimolato dalla formula organizzativa, galvanizzato dalla gente, innaffiato dal buon vino friulano e dalla birra, allietato dalle musiche, ma è sorretto e perpetuato dalla celebrazione di un *patto* suggellato nei secoli.

Il *patto* è qualcosa di impalpabile, quasi ineffabile e immanente: è il patto suggellato a San Daniele tra l'uomo e la natura, attuato dall'esperienza primordiale divenuta via via autentica consapevolezza, fino a radicare una tradizione. È, infine, la coscienza di *svelare* il mistero del prosciutto di San Daniele e di celebrare per esso un rituale quasi pagano di ringraziamento che fa di ARIA DI FESTA un evento eccezionale e – appunto – irripetibile, dove ognuno è interprete in una folla di comprimari.

È, in sintesi, la forza della tradizione che fà di ARIA DI FESTA un appuntamento così universale, nel radicarsi di una cultura che travalica "il mangiare", in una sorta di pellegrinaggio al "luogo di origine", che suona ogni volta come la conferma di un vissuto specifico.

Ed è per questo che ARIA DI FESTA possiede i tratti spesso inspiegabili del grande "evento" che non è tendenza, ma è storia, in quanto espressione della cultura di un popolo. Ed ecco, allora, il *trait d'union* tra Monaco, Parigi e San Daniele: la celebrazione di prodotti vecchi quanto l'uomo, sempre uguali a se stessi e sempre attuali; la celebrazione, in sostanza, della "propria" tradizione che esalta valori universali i quali scandiscono, con "il bere" e con "il mangiare", i ritmi delle generazioni.

Che poi la manifestazione sia bella, originale, accogliente, coinvolgente .... è quasi scontato, perché quel che conta è lo spirito del visitatore, è la motivazione della scelta di esserci.

PROSCIUTTO di S. DANIELE

IL "PARCO":			
❶ centro storico	Prosc. Castello Piazza Duomo (Crup) Piazza Vittorio Emanuele Piazza Pellegrino Castello Piazzale IV Novembre	❸ nord	Picaron I Nestlè King's
		❹ zona industriale	Fiorucci Levoni A&B Brendolan Morgante Principe Alfriuli
❷ sud	Zanini	❺ est	Picaron 2

Il prosciutto supera la crisi dei consumi

Forte di una straordinaria fase di crescente consenso nei consumi, il prosciutto di San Daniele affronta la XIII edizione di ARIA DI FESTA con il... consueto entusiasmo.

Nel 1996 – a dispetto della riacquistata stabilità della lira – le esportazioni sono cresciute del 17% (+25% nel 1995). Da dicembre 1996, il prosciutto di San Daniele ha varcato l'Atlantico per sbarcare dopo decenni di assenza negli Stati Uniti, accolto con grande favore. Dal 1998, sarà la terra del Sole Levante, il Giappone, ad aprire nuove ed interessanti prospettive di sviluppo.

Nel 1996, la produzione è cresciuta del 7% (+6% nel 1995), sfiorando la soglia di 1.750.000 prosciutti. Tutti gli indicatori dei primi mesi del 1997 accreditano al prosciutto di San Daniele quote di mercato in crescita a livello nazionale, segno evidente (confermato dallo stesso "umore" dei produttori) di un brillante andamento dei consumi in Italia, accompagnato da crescente interesse all'estero.

Insomma, all'incertezza generale dei consumi in una fase considerata di stagnazione, il consumatore sembra rispondere con meditata attenzione e uno spiccato orientamento alla qualità: il San Daniele è testimone di questo non marginale approccio con i consumi alimentari.

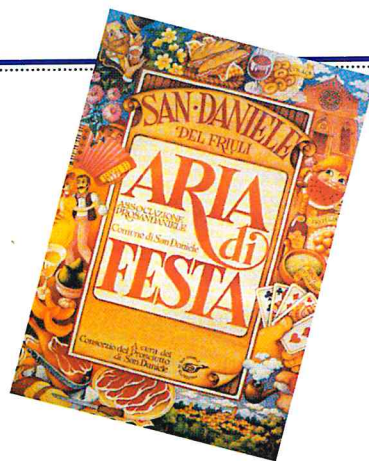
ARIA DI FESTA assume quindi i connotati di una sorta di "grazie", che i produttori del prosciutto di San Daniele dedicano agli estimatori del prodotto. Tant'è che, per questa XIII edizione, è atteso l'*en plein* delle "aziende aperte" (prosciuttifici dove si svolge una parte della festa) che saranno probabilmente undici, al massimo del *turn over* fin qui registrato tra i ventisette produttori.

Irripetibile happening: istruzioni per l'uso

Posta quest'anno nel cuore della seconda metà di agosto, ARIA DI FESTA si svolgerà tra il 22 ed il 25 agosto; una leggera anticipazione è stata scelta per non far debordare la manifestazione nel mese di settembre.

Vale la pena di ricordare a tutti cos'è ARIA DI FESTA. Per quattro giorni, dal venerdì sera al lunedì sera, la città di San Daniele si trasforma in un'enorme "Parco di degustazione" attrezzato: nel centro storico ogni angolo utile viene trasformato in struttura di distribuzione, servita da centinaia di affettatrici e da migliaia di posti a sedere. Da quest'anno, inoltre, intere piazze saranno coperte, per sistemare i visitatori-degustatori al completo riparo dal sole o, in alternativa, da occasionali temporali. Nei prosciuttifici idem, con la variante (non di poco conto), di poter visitare gli stabilimenti di lavorazione e di poter scoprire – di essi – i "segreti" più reconditi grazie ad apposite, esperte guide.

Tutto il territorio è stretto da una cintura esterna di comodi parcheggi. Sistemata l'auto, il visitatore si "immerge" letteralmente in ARIA DI FESTA, scarrozzato ovunque da appositi bus, le "navette" che assicurano in continuazione lo spostamento da un prosciuttificio all'altro, da e per il centro e verso i parcheggi. Pochi minuti di attesa e via "in corriera": il giro è di pochi chilometri, ma è in sé un'idea divertente e, soprattutto, riposante. Il visitatore di ARIA DI FESTA finisce così con l'orientarsi con il nome in codice della destinazione, coincidente con quello dei parcheggi e dei prosciuttifici.

In questa kermesse – arricchita da tutto quello che l'immaginario collettivo vuole per una grande festa popolare – si mangia prosciutto, e rigorosamente solo prosciutto, si fanno confronti, si ride, si conosce gente o si visita un museo, o una mostra d'arte, o un monumento o un antico borgo perfettamente restaurato.

ARIA DI FESTA è così: ognuno la vive come preferisce, senza schemi obbligati, all'infuori del "menù". Ma anche per questo c'è uno strappo alla regola: per chi vuole assaggiare, con il prosciutto, un ottimo spicchio di formaggio Montasio (altra gloria dell'agroalimentare della regione), c'è il padiglione del "100% Friuli" del quale si può approfittare. In questo enorme "Parco" ci sono ovunque oasi di ospitalità, di divertimento, di buon prosciutto e di ottimo vino cui si aggiunge la birra, ospite internazionale oramai fisso.

Ma c'è anche musica e ci sono le iniziative speciali, che da anni non mancano e che diventano "eventi nell'evento": quest'anno toccherà alle auto d'epoca, con un raduno nazionale di vecchie e gloriose Lancia nella giornata di domenica, e ad una grande manifestazione, il sabato, dedicata interamente ai Vigili del Fuoco italiani ed austriaci. Altra novità della XIII edizione, l'anteprima di ARIA DI FESTA, dedicata dallo stand del "100% Friuli" ai turisti in movimento fin dal week end di Ferragosto. Dal 16 agosto, infatti, il padiglione di piazzale IV Novembre aprirà i battenti nell'ambito di una serie di serate speciali dedicate a quanti, essendo già... "in giro", non potrebbero essere presenti durante la manifestazione vera e propria.

Il resto, quello che non abbiamo scritto, è una sorpresa, frutto di quello straordinario *happening* dove è la gente stessa a fare spettacolo nel vivo di ARIA DI FESTA e delle sue trovate che, in realtà, ognuno scopre a modo suo.

Oggi Sposi

IN QUESTI PROSCIUTTIFICI	QUESTE AZIENDE VINICOLE
Prosciuttificio Castello via del lago	**Bidoli vini** San Daniele
Alfriuli via Venezia	**AA Subida di Monte** Antonutti - Cormons
Brendolan prosciutti (A&B) via Aonedis	**Maring Sergio & Cotterli Marisa** Prepotto di Udine
Prosciuttificio Zanini via Nazionale	**AA Marangon Antonio** Capriva del Friuli
Prosciuttificio Picaron I via Gemona	**Zorzettig Giuseppe** Cividale
Prosciuttificio Picaron 2 strada panoramica del Corno	**AA di Bez Norina** Dolegna del Collio
Principe di San Daniele via Venezia	**AA Marina Danieli** Buttrio
Levoni via Aonedis	**Vignaioli Clavitto** Faedis
Cesare Fiorucci via Nazionale	**Turco Dino** Dolegna del Collio
Prosciuttificio Morgante via Aonedis	**Gigi Valle** Buttrio
King's Nestlè località Picaron	**E. Collavini** Gramogliano di Corno di Rosazzo

NEL CENTRO STORICO

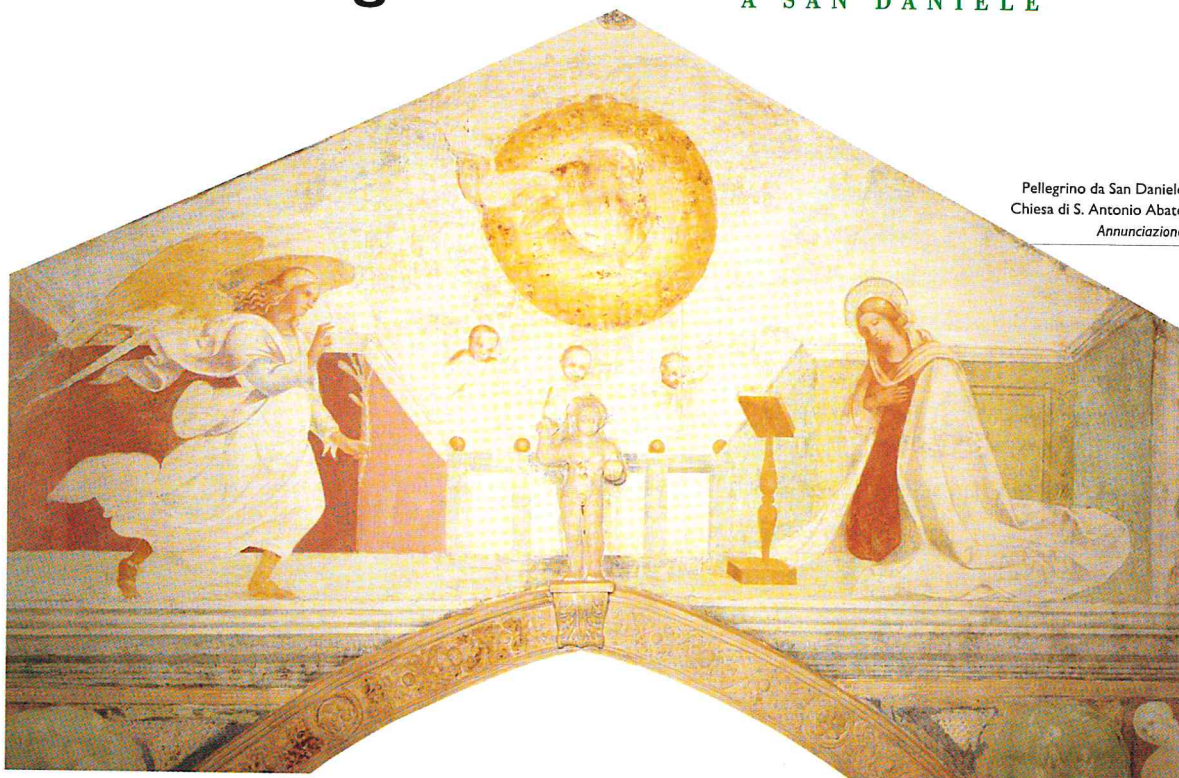
Enoteca Regionale "La Serenissima" di Gradisca d'Isonzo

Gruppo Viticoltori di Corno di Rosazzo

Viticoltori Friulani La Delizia di Casarsa

Vigneti Pittaro di Zompicchia di Codroipo

L'incontro con il Pellegrino

NELLA CHIESA DI SANT'ANTONIO ABATE A SAN DANIELE

Pellegrino da San Daniele, Chiesa di S. Antonio Abate. *Annunciazione.*

Viaggiando in quell'ariosa parte della terra friulana posta a occidente, là dove il sole tramonta tra nubi di argento chiaro, si attraversa un piccolo lago che prende il colore del cielo, dei temporali e delle stagioni. Sopra il lago, che si dice sgorgato dalla bacchetta di una fata, si scopre un paese, beato sulla cima di un piccolo monte come un mistero irrisolto.

Su per l'erta delle strade ciottolate, tra borghi e cortili dove si affacciano le botteghe traboccanti dei prodotti di un'antica industriosa sapienza, si incontrano chiese di fiaba che con le trine lucenti delle loro facciate fanno capolino risvegliando nel passante la nostalgia e l'orgoglio per come arte e vita si intreccino sotto i nostri occhi, ad ogni passo, per le vie di questo paese.

Curioso e affascinato, il viandante entra in quella che, come una sirena, si trova al centro di un passaggio obbligato: impossibile resistere a tanta felicità, improvvisa e raggiante. Sotto la fiabesca architettura gotica delle volte, egli sgrana gli occhi su un caleidoscopio di forme e colori che la mano inquieta e veloce del pittore ha fermato per sempre su quelle pareti. In stretto accordo con la metamorfosi spirituale del tempo in cui visse, Martino da Udine, meglio noto come Pellegrino da San Daniele, ha qui lasciato in più cicli pittorici una testimonianza eccellente del mutare incalzante del pensiero che segna il passaggio tra Quattro e Cinquecento.

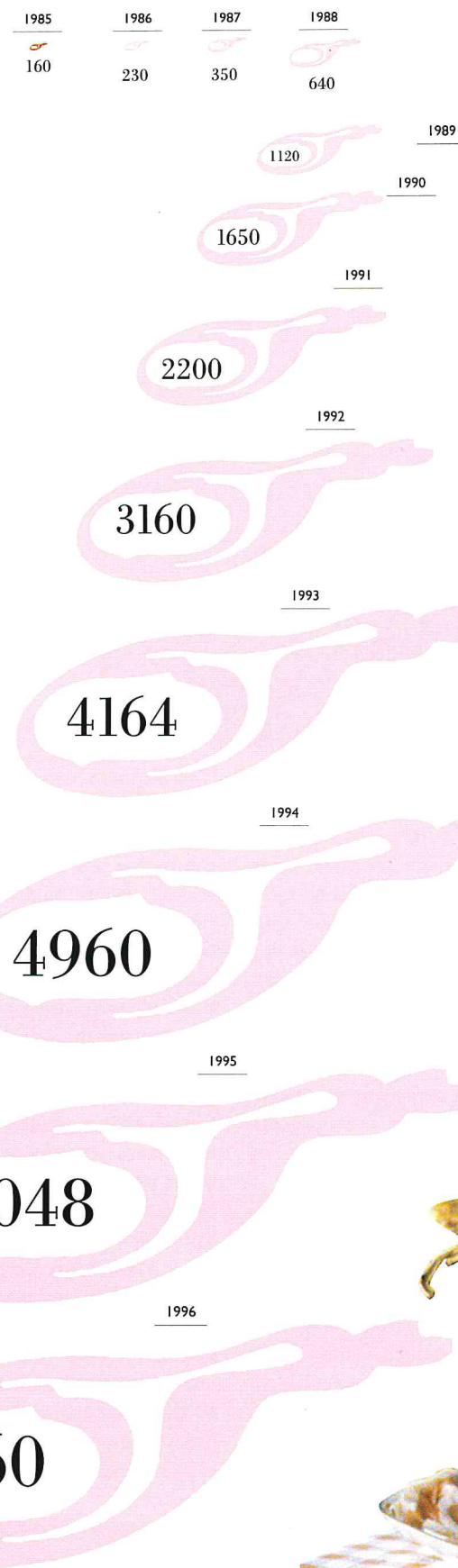
Nato a Udine, si trasferì a San Daniele (da qui il nome) poco più che un ragazzo. Nella chiesa di Sant'Antonio Abate lasciò quello che, a detta di molti, è il suo capolavoro. Personalità tormentata e a volte contraddittoria, seppe tradurre in minuzia descrittiva personaggi e scene che svelano l'apertura verso l'arte veneta senza tradire l'asperità del linguaggio pittorico friulano. Evangelisti e Profeti, Angeli, Dottori della Chiesa e Sante soavi ritratte a mezzo busto fanno da cornice alla grande scena di fondo dominata dalla Crocifissione che ricorda quella realizzata pochi anni prima da Gianfrancesco da Tolmezzo a Provesano. Ma alla drammaticità che incombe su quella, realizzata tra il dolore e le devastazioni provocati dall'ultimo passaggio dei Turchi in Friuli, in questa il pittore sostituisce una visione contemplativa del respiro tutto nuovo.

Il visitatore , in piedi sotto le volte acute con l'animo sospeso e sbigottito, viene condotto per mano attraverso un percorso che, dal linearismo grafico come disegno di fanciullo, caro al Quattrocento, giunge al senso pieno della bellezza classica, che fu dominio incontrastato del Cinquecento. I raggi obliqui che entrano dalle finestrine gotiche brillano all'interno di una intensa malia e avviluppano il nuovo *pellegrino* in una dimensione estranea al tempo e il mondo all'improvviso gli appare sotto nuova luce, una luce che prima egli non sapeva.

Maria Paola Frattolin

Per le visite guidate rivolgersi a:
ITINERARIA
Associazione Guide Turistiche
Autorizzate per la Regione
Friuli-Venezia Giulia,
Tel. 0432/480121

Crescendo rossiniano

Nata quasi per scherzo nel 1985, ARIA DI FESTA recupera tradizioni antiche di una "festa del prosciutto" da sempre calendarizzata alla fine di agosto e che trae origine dalla tradizione mercantile espressa dalla città fin dall'epoca medioevale.
Oggi è diventata la manifestazione di maggiore rilievo promozionale organizzata dal Consorzio del prosciutto di San Daniele (l'organismo economico e di controllo che associa tutti i produttori) ed un evento che fissa in circa 40 ore di festa la presenza di cinquecentomila persone (tante sono state le presenze accertate nel 1996). Nel 1985, agli esordi, furono affettati in ARIA DI FESTA 160 prosciutti; superata per un soffio la fatidica soglia dei 5.000 prosciutti nel 1995, i "San Daniele" *sbaffati* lo scorso anno nel corso della manifestazione sono stati ben 5.360 (+6% sul 1995). Il *palmarès* di ARIA DI FESTA ha fin qui superato ogni anno se stesso in un crescendo sbaraglia-record che ha di volta in volta imposto alla manifestazione modelli organizzativi più ambiziosi.
L'iniziativa delle "aziende aperte" è stata lanciata nel 1992 e si è rivelato l'uovo di Colombo, per offrire la possibilità di ampliare "a fisarmonica" gli spazi fisici della manifestazione e di promuovere una straordinaria ed irripetibile occasione di contatto produttore-consumatore.
Nel 1996, il padiglione del "100% Friuli" allestito in una posizione centrale ma leggermente decentrata ha avuto un *varo* alla grande, con un immediato tutto esaurito e con la conferma delle ulteriori possibilità di utilizzo delle aree poste sulle pendici del colle di San Daniele.
Da quest'anno, si giocherà l'ambiziosa (e costosa) carta della copertura progressiva di tutte le piazze del centro storico, in una titanica battaglia per il "meglio" che caratterizza tutta la storia di ARIA DI FESTA.
D'altro canto, proprio in quanto "evento", ARIA DI FESTA è diventata

un autentico ambasciatore della "specialità" del prodotto e del... contesto. Il che la dice lunga sull'efficacia della formula promozionale, nella quale il Consorzio investe risorse rilevanti.

A Natale del 1996, Antenne 2 - secondo canale della televisione di stato francese – ha dedicato in prima serata quasi mezz'ora di video ad ARIA DI FESTA nell'ambito della seguitissima trasmissione "Faut pas Rèver" (otto milioni di *audience*). Risultato: il giorno dopo i salumai di Parigi sono stati messi a dura prova dalla clientela che chiedeva di poter utilizzare il famoso "ago-sonda" per valutare il profumo del prosciutto di San Daniele .....

Nel giugno scorso, la tedesca ZDF, non da meno in termini di *audience*, ha a sua volta dedicato uno speciale ad ARIA DI FESTA "in mongolfiera", con tutta una serie di immagini tratte dall'edizione dello scorso anno.

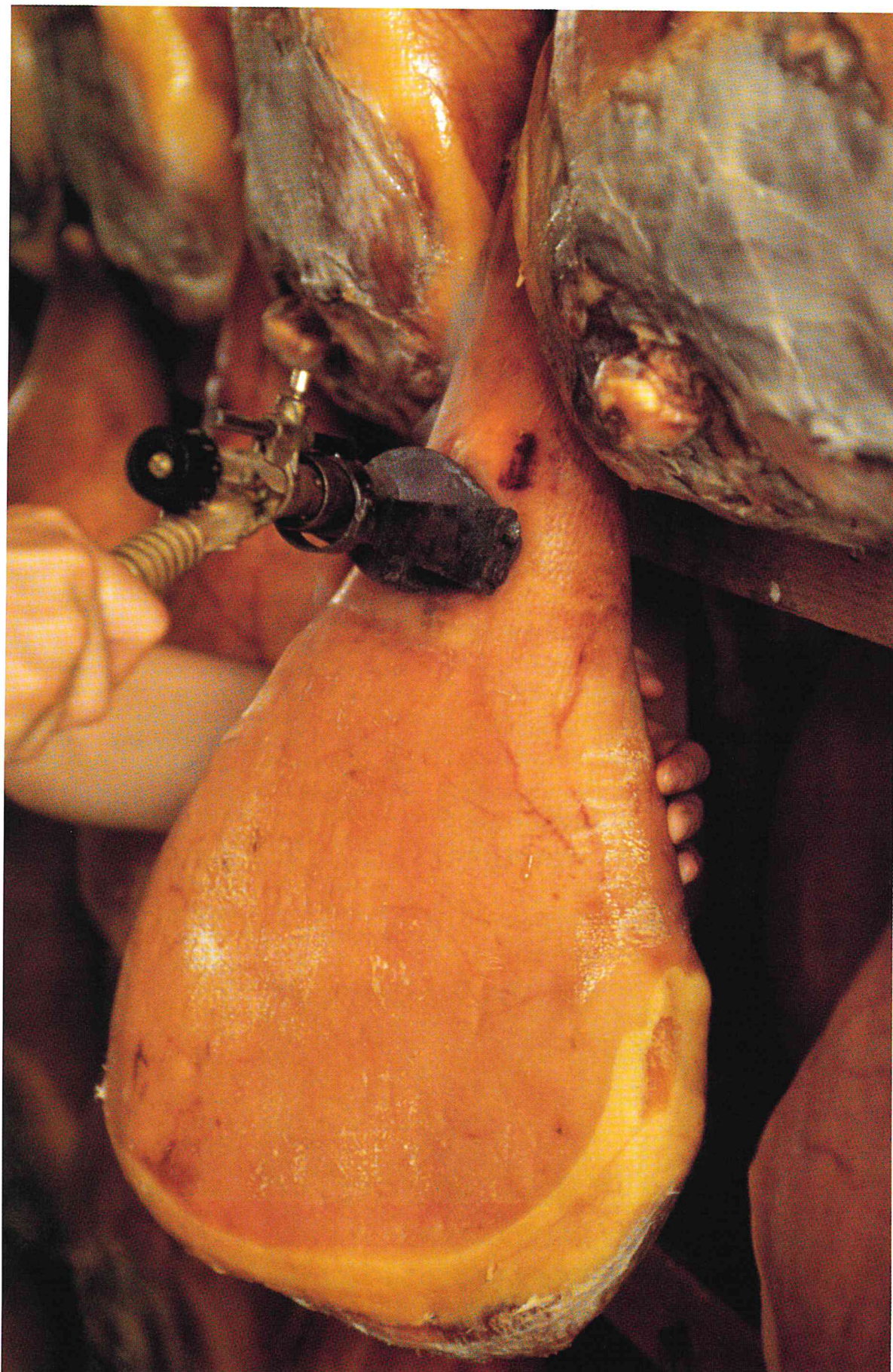
In Francia, in Germania e in Austria numerose riviste hanno ampiamente parlato di ARIA DI FESTA, insistendo sul filone del turismo alternativo, quello legato alla cultura dei prodotti e dei luoghi. Lo scorso anno, un giornalista del quotidiano francese *Nice Matin*, il più letto nella Francia meridionale, ha dedicato un'intera pagina ad ARIA DI FESTA.

E via dicendo; d'altro canto, i media seguono le tendenze e cercano di dare una spiegazione al fatto che, ad esempio, una buona metà degli ospiti di ARIA DI FESTA sia straniera, che non capita di certo a San Daniele per caso alla fine di agosto

LO "ZAMPINO" DELLA PERFEZIONE

LE REGOLE FERREE DELLA TRADIZIONE

Nell'ultimo numero della rivista, abbiamo dimostrato attraverso quali passaggi normativi – per 27 anni regolati da una legge della Repubblica e, oggi, stabiliti dal Disciplinare depositato ai fini della registrazione della DOP nell'ambito dell'ordinamento comunitario stabilito dal Reg. (CEE) n. 2081/92 – può assumere concreta sostanza il paradigma qualitativo del prosciutto di San Daniele.
Questa sorta di *esegesi* della norma per quanto attiene il riscontro dei requisiti qualitativi può contribuire, in realtà, alla formazione di un manuale prezioso, che offre straordinari spunti di interesse.
Nel numero precedente, abbiamo parlato della "tenerezza all'ago-sonda e al taglio", della "parte grassa perfettamente bianca, in giusta proporzione con il magro" e del "colore... rosato e rosso, con qualche nervatura". Ne è derivata la fissazione di alcuni fondamentali principi tecnologico-qualitativi che, nel testo, è stata integrata da un "glossario" di illustrazione dei termini gergali e/o più ricorrenti che accompagnano la descrizione del processo produttivo e integrano lo stesso Disciplinare.
Apriamo questa seconda puntata, affrontando un aspetto più *morfologico*, ma non certamente secondario: nelle declaratorie di base, l'esistenza dello *zampino* (in buona sostanza l'osso) e la fase della *pressatura* assumono rilevanza preliminare quasi... dottrinaria. Si tratta, infatti, di due aspetti assolutamente tradizionali, la cui introduzione si perde nella notte dei tempi.
Il mantenimento dello *zampino* è ricorrente in tutte le produzioni dove il tratto della originale *rusticità* non sia stato alterato dall'*urbanizzazione* delle lavorazioni (e, quindi, sostanzialmente, dalle esigenze di razionalizzare lo stoccaggio in presenza di spazi limitati). La presenza dello *zampino* è diffusissima, ad esempio, in Spagna e la si ritrova in Istria o nel centro dell'Europa: in Italia, tale prerogativa è sostanzialmente vantata dal solo prosciutto di San Daniele. Richiede maggiori spazi di stoccaggio ma, grazie ad essi, il prosciutto in corso di lavorazione *respira* meglio, in conseguenza ad un minore sfruttamento del volume di aria disponibile nel rapporto con il volume di carne in corso di stagionatura.
Ma non solo: la presenza organica dell'osso nella sua naturale integrità agisce da "pompa di drenaggio" dell'umidità interna: l'acqua residua compie in tal modo il suo viaggio verso l'esterno non solo attratta dalla forza di gravità (quindi, verso il basso) ma anche traspirando verso l'alto, soprattutto in quella zona del *gambuccio* dove la massa carnosa diviene più sottile e la sagoma tende ad identifi-

carsi con quelle dell'osso (dalla zampa verso il ginocchio).

In definitiva, lo *zampino* determina un effetto trainante di "qualità tecnologica" sotto due aspetti, entrambi fondamentali: assicura allo stoccaggio sulle *rastrelliere* spazi più aperti tra un prosciutto e l'altro e, contemporaneamente, costituisce il presidio di una più perfetta disidratazione delle carni.

La *pressatura*, di contro, tonifica e rafforza la stessa ragion d'essere e gli stessi perché degli altri requisiti tradizionali. Il relativo impiego ha origini antichissime e, come per lo *zampino*, si riscontra solo nelle lavorazioni che hanno mantenuto gli originali requisiti di *rusticità*. La pressione esercitata dalla *pressatura* (vedi glossario) ha essenzialmente lo scopo di comprimere la massa carnosa, avvicinandola all'osso e diminuendone lo spessore attraverso una maggiore distribuzione in superficie.

Il motivo è intuibile: una massa meno *spessa* consente più rapidi ed efficaci fenomeni osmotici; ciò che deve *uscire* ha un percorso più breve dentro-fuori e ciò che deve *entrare* (essenzialmente l'aria) raggiunge più facilmente il cuore del prosciutto. Inoltre, si assesta meglio attorno alla coscia il grasso di copertura (presidio di insostituibili effetti organolettici) ed il sale già penetrato nelle carni gode di una migliore... spinta distributiva.

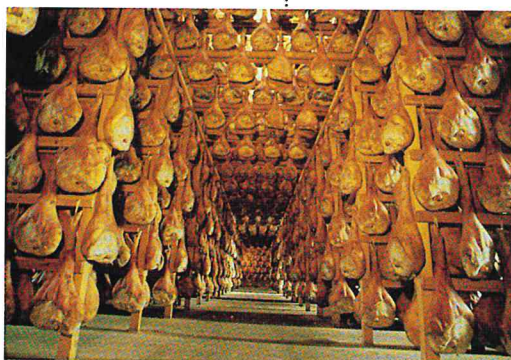
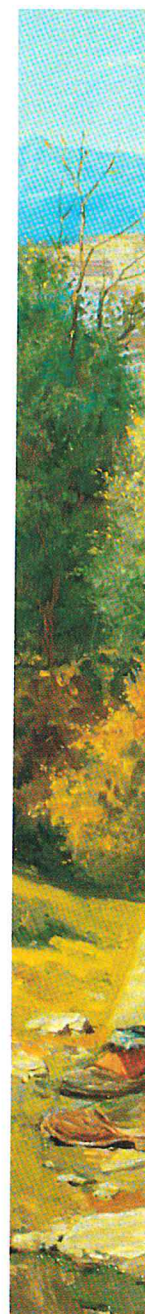
È probabilmente questa la ragione per cui, a San Daniele, la *stagionatura* biennale non è mai diventata un mito produttivo: il sistema di produzione consentiva (e consente) al prosciutto di ottimizzare la sua stagionatura nel *range* di tempo compreso tra i 12 ed i 16 mesi, mentre una prosecuzione del processo può andare incontro a rischi di "inversione" dei requisiti qualitativi di base (eccessiva disidratazione, indurimento delle porzioni più periferiche, acquisizione di sapori *forti*, ecc.)

Glossario

ZAMPINO
- (o piedino) parte distale alta della coscia (solo posteriore), comprensiva dello zoccolo privato dell'unghia (*unghiello*). La coscia deve essere presentata alla lavorazione senza lesioni dell'arto e senza evidenti malformazioni; l'osso che rimane all'interno della coscia parte dallo zampino e prosegue fino alla testa del femore (noce).

GAMBUCCIO
- porzione del prosciutto collocata verso l'estremità della coscia, là dove la sagoma incomincia a stringersi significativamente in direzione del ginocchio: è, in pratica, l'ultima parte commestibile del prosciutto, quella con le fette più piccole (e, di norma, dal gusto più delicato).

PRESSATURA
- procedimento di *schiacciamento* della coscia, praticato subito dopo la salatura, mediante l'applicazione di una pressione uniforme per un periodo variabile tra le 24 e le 48 ore.

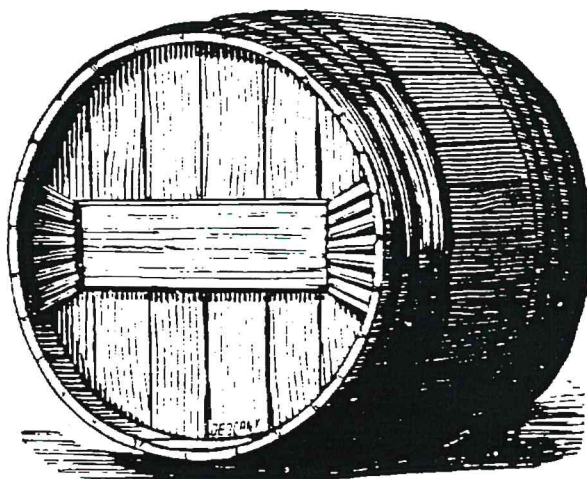
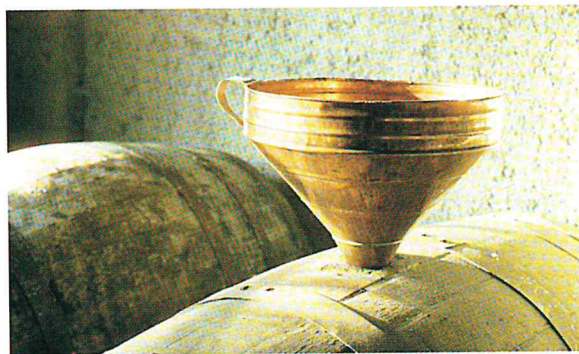
STAGIONATURA
- ufficialmente, si tratta della fase di lavorazione che avviene in ambiente assolutamente naturale per temperatura e umidità; e comincia alla fine delle procedure di lavorazione preliminari che iniziano con la salatura e finiscono con il riposo (da 0 a 120 giorni circa). Ha una durata di almeno otto mesi, così che il ciclo di lavorazione completo si conclude non prima di un anno. Tuttavia, si tende ad identificare nella *stagionatura* l'intero processo produttivo, dato che si tratta della fase più qualificante della lavorazione. È quindi possibile sentir dire che "la stagionatura dura non meno di un anno". Anche la stessa norma generale ha assunto questo parametro, quando stabilisce il periodo minimo di stagionatura del prosciutto di San Daniele, attualmente fissato in modo che la marchiatura avvenga durante il 13° mese dall'inizio della lavorazione per le pezzature normali (peso del prosciutto stagionato superiore a kg. 9).

RASTRELLIERA - (o *scalera*, nel dialetto veneto); ordito in legno ad assi incrociate fissato dalle estremità verticali al soffitto ed al pavimento, nonché alle pareti in orizzontale, dei saloni di stagionatura. Sulle assi orizzontali è apposto il *chiodo* al quale viene appeso il prosciutto, che appoggia la parte centrale (più o meno all'altezza del gambuccio) sulla successiva asse orizzontale. L'introduzione di moderne tecnologie (movimentazione dei prosciutti su guidovie: l'unica autentica innovazione operativa di questo secolo) ha progressivamente sostituito le rastrelliere con le *bilancelle*, supporti in acciaio inox che adempiono alle medesime funzioni, ma si possono spostare facilmente senza staccare i prosciutti.

OTTO D'ANGELO

Dall'immediato dopoguerra, sono un po' alla volta scomparsi. Ma, nel secolo scorso, erano diffusissimi. I maiali dalla pelle scura sono legati alla fase pionieristica della produzione del prosciutto di San Daniele. Si nutrivano di ghiande. Oggi, darebbero luogo a un prodotto lontano dai gusti dei consumatori, ma, come testimonia l'opera di Otto D'Angelo, hanno rappresentato un aspetto importante della vita quotidiana del territorio sandanielese alla fine del secolo scorso.

Piero Pittaro

L'ALTERNATIVA... AROMATICA TRA IL LEGNO E L'ACCIAIO

ANCHE LA BOTTE PUÒ ESSERE "CRU"

Non c'è visitatore che arrivi in cantina e non chieda: ma il vino non si conserva meglio nelle botti di legno?
È una domanda sensata per i non addetti ai lavori, abituati all'immagine della cantina con fusti di legno, salami appesi al soffitto, forme di formaggio sulle plance e tante ragnatele. È una visione bucolica, tradizionale della conservazione del vino, ma largamente superata dal tempo, soprattutto per guadagnarne in qualità.
Cerchiamo allora di sviluppare questo tema, per chiarire l'effetto botte nel vino. Sarà un discorso tecnico, ma facile da comprendere. Come in tutti i ragionamenti saggi, non dobbiamo produrre l'uva, il mosto, il vino e poi cercare di venderlo. Dobbiamo fare alla rovescia: vedere cosa chiede il mercato e poi produrre il vino in conseguenza di queste esigenze.
Il mosto, il vino, sono materie prime docili, facili da elaborare. Il mosto è come un bambino; va guidato per mano fino al punto in cui vogliamo arrivare. La stessa cosa dicasi per il vino.
Ci sono tre, forse quattro procedimenti base per ottenere un buon risultato, ma con qualità finale diversa una dall'altra. Vediamoli assieme questi processi.
Nel vino esistono tre, forse quattro tipologie base di profumi e aromi: gli aromi primari, secondari, terziari, quaternari.

AROMI PRIMARI

Sono gli aromi derivati dalla varietà dell'uva con cui si produce il vino. Richiamano sentori per lo più floreali, di frutta, di erba fresca. Insomma aromi giovani, fragranti, freschi. Con un solo aggettivo li si definisce tutti: "fruttato". Cosa sta a significare? Significa che il vino conserva l'aroma dell'uva da cui deriva, del frutto che lo ha generato, la tipicità aromatica del vitigno.

Vogliamo conservare il fruttato? Benissimo, dobbiamo evitare assolutamente qualsiasi contatto con l'aria, qualsiasi forma ossidativa, anche blanda. E allora, si possono usare botti di legno? Assolutamente no, in quanto l'evoluzione nel legno porterebbe a cancellare gli aromi fruttati, privilegiando quelli di nuova formazione da ossidazione per affinamento in legno.

Quindi, per conservare i vini nella loro freschezza originaria, bisogna usare contenitori che non lascino passare ossigeno: recipienti in vetro, acciaio inox, vetroresina, acciaio smaltato, cemento vetrificato o similari.

AROMI SECONDARI

Gli aromi secondari si formano durante la fermentazione, durante la trasformazione da mosto a vino. Anche questi sono aromi freschi, ma di tipologie diverse da quelle riferite sopra. Ricordano più il fiore appassito, la frutta secca, l'erba tagliata.

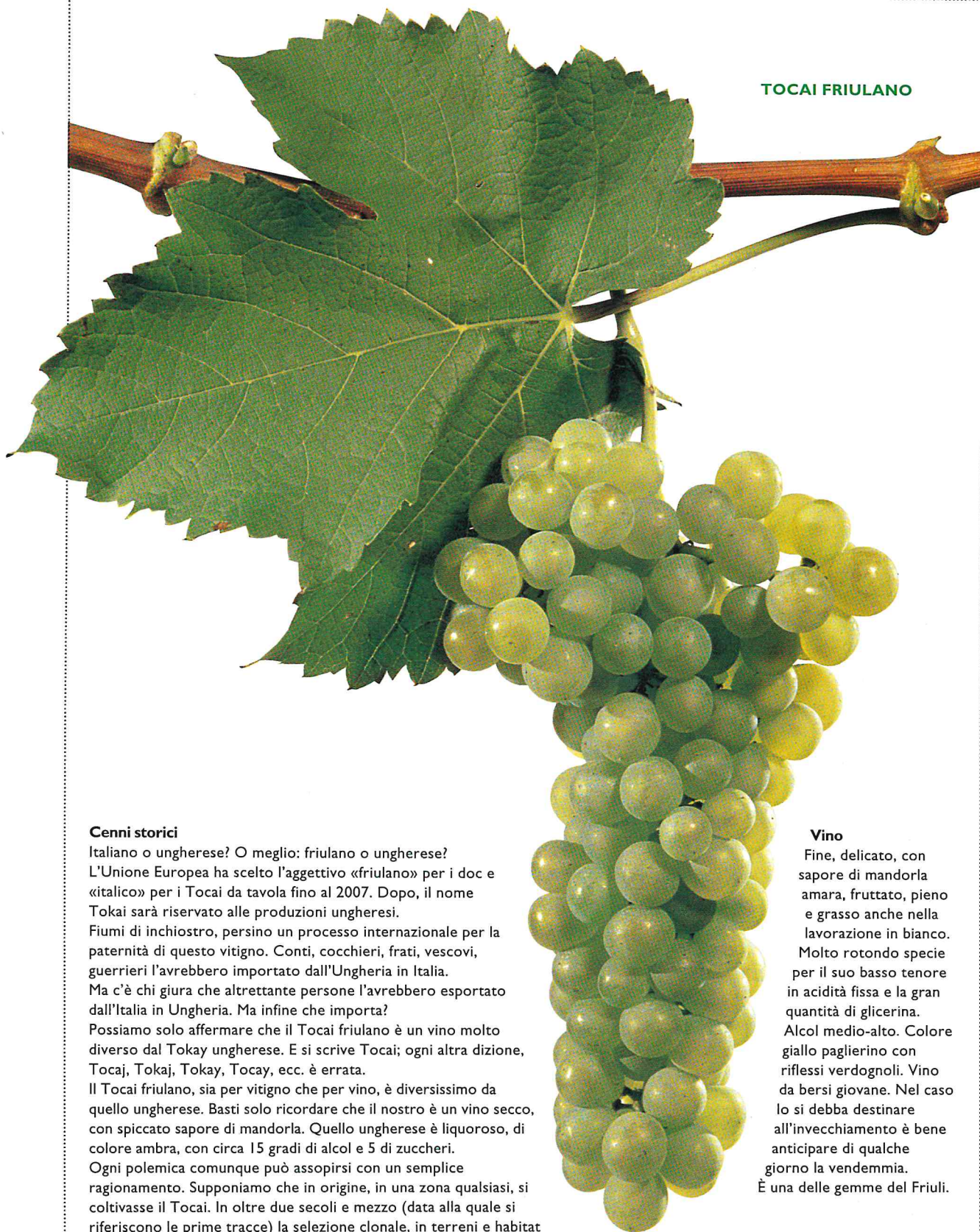
Sono gruppi aromatici di debole intensità, per lo più mascherati dagli aromi primari. Si fa ricorso al massimo della loro espressione quando l'annata è disastrosa, l'uva non sana, con poco zucchero. Insomma, quando la buccia è povera di aromi primari. Queste sostanze odoroso-aromatiche non riescono mai ad essere intense, né ad avere la tipicità dell'uva da cui derivano.

La massima espressione degli aromi secondari si ha negli spumanti secchi, specie in quelli con fermentazione in bottiglia. In questi casi sono espressamente voluti, ricercati, valorizzati. Si fa di tutto per non conservare, ove ne fosse, l'aroma primario per sostituirlo con quello prodotto dai lieviti.

AROMI TERZIARI

Sono gli aromi da evoluzione del vino per invecchiamento. Forse non è corretto e nemmeno elegante parlare di "invecchiamento" del vino. È più appropriato e aristocratico chiamarlo "affinamento". In questa fase, o meglio con questo metodo di elaborazione del vino, si ottiene un duplice effetto. La diminuzione lenta e costante nel tempo dell'aroma primario e la contemporanea ascesa degli aromi terziari.

Questi aromi sono frutto da evoluzione chimica, fisica, biologica ed enzimatica del vino. Il vino col tempo lavora, si evolve, si modifica, specialmente se il contenitore lascia traspirare lentissimamente ossigeno e cede parte della sostanza aromatica del legno. È questo il caso dei vini volutamente affinati nel legno, avendo per obiettivo un gusto diverso e con lunga durata nel tempo. Logicamente in questi casi, la massima espressione di affinamento si ha col fusto di legno, nuovo, ma anche vecchio. In modo molto più lento e anche diverso, la stessa cosa si verifica pure negli altri fusti, quelli senza scambio con l'esterno, ma sempre con risultati qualitativi inferiori.

TOCAI FRIULANO

Cenni storici

Italiano o ungherese? O meglio: friulano o ungherese?
L'Unione Europea ha scelto l'aggettivo «friulano» per i doc e «italico» per i Tocai da tavola fino al 2007. Dopo, il nome Tokai sarà riservato alle produzioni ungheresi.
Fiumi di inchiostro, persino un processo internazionale per la paternità di questo vitigno. Conti, cocchieri, frati, vescovi, guerrieri l'avrebbero importato dall'Ungheria in Italia.
Ma c'è chi giura che altrettante persone l'avrebbero esportato dall'Italia in Ungheria. Ma infine che importa?
Possiamo solo affermare che il Tocai friulano è un vino molto diverso dal Tokay ungherese. E si scrive Tocai; ogni altra dizione, Tocaj, Tokaj, Tokay, Tocay, ecc. è errata.
Il Tocai friulano, sia per vitigno che per vino, è diversissimo da quello ungherese. Basti solo ricordare che il nostro è un vino secco, con spiccato sapore di mandorla. Quello ungherese è liquoroso, di colore ambra, con circa 15 gradi di alcol e 5 di zuccheri.
Ogni polemica comunque può assopirsi con un semplice ragionamento. Supponiamo che in origine, in una zona qualsiasi, si coltivasse il Tocai. In oltre due secoli e mezzo (data alla quale si riferiscono le prime tracce) la selezione clonale, in terreni e habitat tanto diversi, ha portato a noi due vitigni assolutamente diversi, con perdita di ogni parentela.
In Italia il Tocai è diffusissimo, specie nel Friuli, nel Veneto, in Emilia, ma anche in altre zone, come il Lazio. È molto diffuso in Francia, nella zona del Midi col nome di Furmint, quindi logicamente, in Ungheria col nome di Furmint nella zona geografica del Tokay.

Vino

Fine, delicato, con sapore di mandorla amara, fruttato, pieno e grasso anche nella lavorazione in bianco. Molto rotondo specie per il suo basso tenore in acidità fissa e la gran quantità di glicerina. Alcol medio-alto. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Vino da bersi giovane. Nel caso lo si debba destinare all'invecchiamento è bene anticipare di qualche giorno la vendemmia.
È una delle gemme del Friuli.

Accostamenti gastronomici

Vino aperitivo e da: antipasti magri e all'italiana, minestre in brodo e asciutte; piatti di pesce salsati. Va servito alla temperatura di 12 gradi.

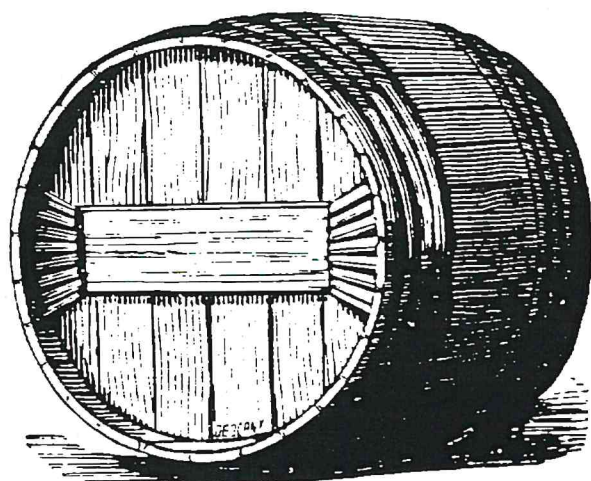
AROMI QUATERNARI

Non sono classificati come quaternari. La letteratura enologica li piazza nei terziari. Bisogna però fare un netto distinguo tra il fusto di legno nuovo, o seminuovo, e quello vecchio. La differenza è enorme. Mentre nel fusto vecchio non esiste più cessione aromatica da parte del legno, in quello nuovo la cessione aromatica è molto forte, quasi una "concia" al vino.

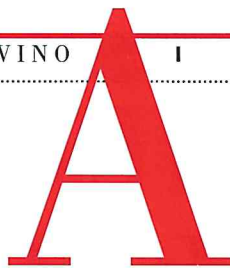
In questo caso, i due effetti si uniscono con eccellente risultato. Il legno cede sostanza aromatica e tannini (da ricordare che i tannini, specie nei vini bianchi, non sono utili), evolvendo il vino con netta predominanza dell'effetto vino-legno-ossidazione. Il fruttato logicamente non esiste più, e si "costruisce" un vino nuovo, dal profumo e dal gusto di invecchiamento, pardon di affinamento in legno.

I legni usati, o meglio le "essenze" usate sono diverse. Rovere, castagno, frassino e altre. Il migliore in senso assoluto è il rovere. I roveri più usati sono quelli francesi, slavi e americani. Il più elegante, in senso assoluto, è il rovere del Massiccio Centrale francese.

Ma nei roveri esistono, come nei vini, i *cru*. Ogni zona, in base ad esposizione, microclima o "terroir", per dirla alla francese, esprime un proprio legno. Esiste poi un altro risvolto importante: la tostatura. Il legno, per essere curvato, viene riscaldato, con fuoco diretto alimentato dallo stesso legno. In base al grado di tostatura si modifica in parte la sostanza aromatica del legno, diminuendo il profumo e l'aroma di vaniglia a favore del gruppo aromatico dei sapori "tostati". Logicamente poi, la lunga permanenza nel legno amalgama il tutto e completa l'opera di affinamento.

Ecco quindi spiegato, con semplice terminologia, ciò che succede in un vino, sia giovane, sia stagionato, conservato nei diversi fusti. Si tratta solo di scegliere, già col mosto, o ancor prima con l'uva, il processo da adottare per ottenere una grande bottiglia. Giovane o affinato, non fa differenza nella qualità come concetto assoluto. Si ottengono solo vini diversi

Vocabolario del vino

Iniziamo con questo numero la pubblicazione di un piccolo dizionario multilingue riguardante i termini del vino, tratto da *Dizionario Moët-Hachette del Vino* (Edizioni Hachette). Per i termini principali, in italiano, daremo la relativa traduzione in (nell'ordine): francese, inglese, spagnolo, tedesco e giapponese. L'ordine alfabetico nelle sottovoci non è rigorosamente rispettato Questo è l'elenco delle abbreviazioni:

*	rinvio
abusiv.	abusivo
acron.	acronimo
agg.	aggettivo
ant.	antico
avv.	avverbio
cfr.	confronta
deriv.	derivato
ecc.	eccetera
es.	esempio
f.	femminile
gener.	generalmente
intr.	intransitivo
inv.	invariabile
loc.	locuzione
m.	maschile
per est.	per estensione
per meton.	per metonimia
pl.	plurale
pop.	popolare
pron.	pronominale
s.	sostantivo
sin.	sinonimo
spec.	specialmente
tr.	transitivo
v.	verbo

Abbigliamento s. m.
Habillage - Presentation - Presentación - Ausstattung - Binsho
Trattasi degli ornamenti (etichetta, controetichetta, lunetta, capsula ecc.) e degli elementi con i quali si decora una bottiglia.

Abboccare v. tr.
Ouiller - Top up - Rellenar - Beifüllen - Hoshu suru
Riempire (una botte) regolarmente, con un vino della stessa origine per compensare la perdita di vino dovuta a sottrazione, evaporazione o assorbimento da parte del legno in modo da assicurare le migliori condizioni di conservazione in assenza d'aria. S. deriv.: abbocco.

Abboccato agg.
Moelleux - Mellow - Suave - Geschmeidig - Enjuku shita
Si dice di un vino leggero (spesso un vino bianco dolce) dolce, ricco di glicerina e di sostanze pectiche, non eccessivamente mieloso ma untuoso in bocca e leggermente viscoso.

Abbonire (si ~) v. pron.
Bonifier (se ~)- Improve - Mejorar - Besser werden - Yoku naru
Ammorbidire. *Il vino si bonifica invecchiando.*

Abbrunimento s. m.
Brunissement - Browning - Pardeado - Bräunung - Kappen
Ossidazione enzimatica di composti fenolici dei mosti e dei vini bianchi, fenomeno biochimico per cui il vino assume una colorazione bruna ed emette un odore di gomma bruciata, di confettura, di cotto, di ossidato, ecc.

Acacia s. f.
Acacia - Acacia - Acacia - Akazie - Akashia
Odore floreale di alcuni vini bianchi che ricorda quello soave dei fiori di acacia.

Accatastamento s. m.
Entreillage - Stacking - Rimas (Formación de ~) - Einlagern - Suihei gasane
Nella Champagne, disporre le bottiglie sulle assicelle* in cantina, accatastamento*. Contr.: rimozione.

Acerbo agg.
Acerbe - Tart - Acerbo - Bitter - Sanmi kata no
S'intende un vino ricco di acidi, spec. malico e tartarico proveniente spesso da uve acerbe.

Acescenza s. f.
Acescence - Acescency - Acescencia - Säuerlichkeit - Sanpai
Alterazione di un vino dovuta essenzialmente alla presenza di acido acetico.

Acetaldeide s. m.
Acétaldéhyde - Acetaldehyde - Acetaldehído - Acetaldehyd - Asetoarudehido
Aldeide etilica, elemento costituente l'aroma di alcuni vini (Xeres per es.) dall'odore fruttato caratteristico (mela, noce, cotogna, ecc.). Sin.: etanale, aldeide acetica.

Acetato di etile loc. m.
Acétate d'éthyle - Ethylacetate - Acetato de etilo - Essigsäureäthylester - Sakusan echiru
Estere ottenuto mediante combinazione di acido acetico ed etanolo che aggiunge durezza a certi vini rossi ma che, usato in eccesso, emette un odore etereo sgradevole (agente acescente).

Acetico agg.
Acétique - Acetic - Acético - Stichig - Sakusan no
Che è proprio dell'aceto, che ne ha il sapore. *Odore di aceto*, proveniente da un vino con forte acidità volatile, che ha l'odore aspro dell'aceto. *Acido** acetico. *Fermentazione** acetica. *Spunto** acetico.

Aceto s. m.
Vinaigre - Vinegar - Vinagre - Essig - Wain su
1. *Aceto di vino*, ottenuto per fermentazione acetica del vino. 2. *Madre* dell'aceto.*

Acidificazione s. f.
Acidification - Acidification - Acidificación - Säuerung - Hosan
Operazione consistente nell'aumentare l'acidità del vino, effettuata sotto controllo enologico mediante l'aggiunta di acidi (tartarici e citrico spec.).

Acidità s. f.
Acidité - Acidity - Acidez - Säuregehalt - Sando
Conferisce al vino un sapore acido* proveniente dagli acidi liberi naturali in esso contenuti. L'acidità dei vini (da 4 a 6 g/l, espressa con le nuove norme in gEQ (grammo equivalente/litro), meno elevata che nei mosti (fino a 10 o 12 g/l) procura freschezza e vivacità (se in eccesso il vino è acerbo e aggressivo, se carente il vino è molle). Sin.: titolazione acida. Acidità totale.

Acidità fissa
Acidità pari alla somma degli acidi fissi (acidi organici e minerali) ottenuta dalla differenza tra l'acidità totale e l'acidità volatile moltiplicata per 1,25.

Acidità reale
Acidità misurata dal pH* che rappresenta l'acidità di un vino espressa dai contenuti in acido malico e tartarico (a differenza dell'acidità totale dove essa non viene assunta per la misura).

Acidità totale
Ottenuta sommando l'acidità fissa con l'acidità volatile che influisce sulla stabilità e la vivacità del colore dei vini, sulla freschezza del loro gusto, garantendo la loro conservazione. Sin.: titolazione acida.

Acidità volatile
Acidità (espressa in grammi di acido solforico per litro) è costituita da acidi grassi della serie acetica allo stato libero e salificato, quasi assente nei mosti, prodotta durante le fermentazioni alcooliche (da 0,20 a 0,30 g/l) e malolattiche (alcuni milligrammi). L'eccesso di acidità volatile costituisce un difetto, salvo per alcuni grandi vini da invecchiamento in cui l'acido è determinante per il bouquet dei vini bianchi rosati salvo eccezioni, contenenti oltre 0,88 g/l di acidità volatile espressa in acido solforico sono proibiti alla vendita. I vini rossi non debbono contenere più di 0,98 g/l di acidità volatile espressa in acido solforico.

Acido agg.
Acide - Acid - Ácido - Sauer - Suppai
Sapore acido: una delle quattro sensazioni gustative fondamentali, che produce una stimolazione acerba sulle parti laterali della lingua. *Vino acido*, contenente notevoli quantità di acidi organici provenienti da uve non pervenute a maturazione.

Acido m.
Acide - Acid - Ácido - Säure - San
Nome generico attribuito ai corpi con proprietà chimiche comuni. Gli acidi del vino comprendono gli *acidi organici* (es. *tartarico, malico, succinico*), gli *acidi volatili* (es. l'*acido acetico*), gli *acidi minerali.*

Acido acetico
Acido volatile, componente principale dell'aceto, dall'odore piccante caratteristico, ottenuto dall'ossidazione dell'alcool etilico con un fermento (*Micoderma aceti*).

Acido carbonico
Acido prodotto durante le fermetazioni alcooliche e malolattiche che procura una leggera sensazione frizzante sulla lingua e la cui presenza in piccole quantità, specialmente nei vini giovani, permette di alleggerirne il corpo conferendogli una certa freschezza.

Acido citrico
Acido del mosto e del vino nel quale è presente in piccolissime percentuali contribuendo all'acidità totale e all'equilibrio dei vini (l'aggiunta di acido citrico consente di correggere i vini scarsamente acidi).

Acido lattico
Costituente naturale dei vini il cui tenore aumenta durante la fermentazione malolattica (con un grado di concentrazione più elevato dell'acido tartarico), capace di rendere i vini più morbidi e rotondi.

Amminoacidi
Composti organici con una o più funzioni acide o amminiche. Fanno parte della composizione delle proteine dell'uva. Svolgono un ruolo importante come precursori dell'aroma.

VIGNAIUOLI E VIGNE D'ANTICHI BLASONI: I FRANKOPAN O FRANGIPANE

Lui, *il pescatore sulla riva del Noncello, a suo dire sarebbe un Frankopan, o se vi pare Frangipane. Una gran voglia di raccontare, enodialettico, inventore d'uvaggi, mescole o quantaltro per far vini in tenzone con tutti gl'altri al mondo. Uomo di sangue shakerato, illirico-istriano-màgiaro-friulveneto, slanciato d'ossa e di polpa generosa e cordiale, benmesso e insomma, parlar ondoso e roco. Più o meno un sosia, in grosso, del narrato e mai visto Alvise von Bribr, immaginato da Cergoly, che lo presenta "uomo mai nato prima di venir al mondo". Ma non è uomo di fiume, ogni tanto gira in cerca di trote e temoli. Il suo daffare, tirar a galla un isolotto, nel senso che la terra lasciata andare non dava più niente. Ha dato bella cera a quei vigneti finiti, li ha presi per i capelli che ancora gridano ahi? E già quest'anno s'ha da sentir che vino, 'na specie di Terrano, sotto un umor salso d'avvertire il resinoso. A dirla con Alain Jobert (nome inventato al posto d'un altro che non ricordo), "un vin très adriatique".*

Lei, *un'isoletta dalmata a quattro bracciate da Lussinpiccolo, ove* "Val più 'n bicier di dalmato / che l'aaamor mio"*. Uno degl'infiniti dominiotti dei Frankopan, signori di Veglia, vignaiuoli a Sebenico, Arbe, Cherso e dintorni, forse venuti da Varašdin là fuori mano s'un fianco màgiaro, mercenari d'un Mainhard condottiero degli Absburgo. Quindi pirati, poi indomiti guerrieri al servizio di "Bon, sior, quanto el me dà par bataglia?", S'ciavoni, robavano ai ricchi par darlo a se medesimi; poi al soldo della Serenissima e patrizi veneti, sempre fedeli all'infedeltà, nobili di chissà quante città isole fortezze; poi mondanissimi cortigiani e allevatori di vigne; poi redenti alla redenzione dei tapini, lavoro per questi, cui non pagavano, con una scusa o coll'altra, la mercede.*

Col nome di Frangipane, un ramo siculo dei Frankopan, nel XII secolo si mette in proprio. E qualcuno di questi un secolo dopo inverigola la Storia, si fa trovare dalla parte di Corradino di Svevia, nipote dell'illuminato e un po' assassino Federico II, e pronipote del Barbarossa. Degli Svevi, dicono, fosse allevatore di peregrine vinge terrone, poi, fedele alla fedeltà di famiglia, consegna Corradino a Carlo d'Angiò, che gli fa tagliar la testa a Napoli.

Dal nobile morbo Frangipane non è immune, figurati, manco il Papa. Gli si fa servo e vignaiulo un Frangipane, gli assesta le vigne, lo mena un po' per il naso, finché Giulio II stufo d'esser derubato, lo cac-

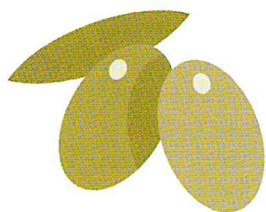
KARSTIA, CARNIOLA, et WINDORUM MARCHIA. cum confinys.
Golfo de Trieste
OBER
Czalim montes
Gerardum Mercatorem
Cum privilegio
Miliaria communia Italica

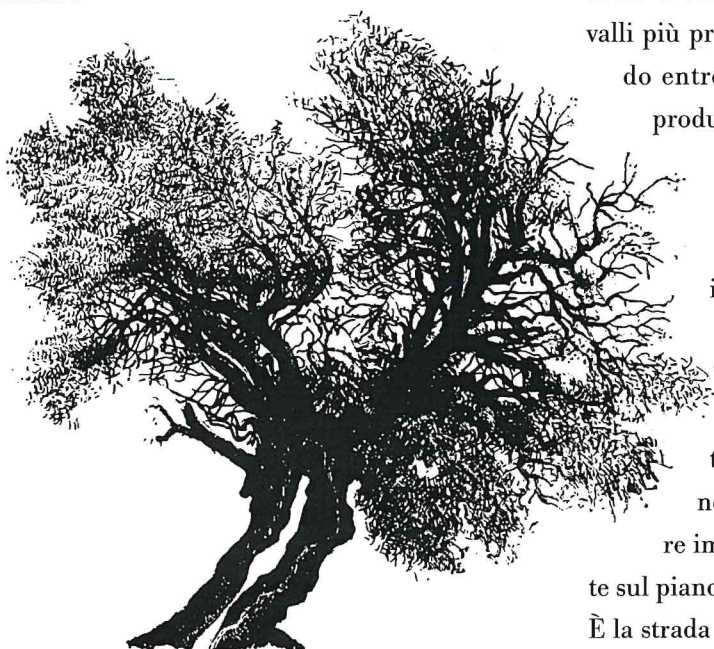
cia. Ma qualche buona memoria deve pur averla lasciata, se una via Frangipane c'è vicino al Pantheon. Quanti di vigneti di difformi blasoni si vedon in giro per Friuli Dalmazia e Istria, state pur sicuri son di stampo Frankopan o Frangipane, e anche raffinatissimi vini terroni.
Un ramoscello di Frangipane siculi, Donna Alessandra nata Formigoni gestisce e anima un'eletta schiera di Comunisti doc Rifondatori, che trovan usbergo nel millenario castello Policreti d'Aviano. Cotanta Costei d'illuminato afflato sociale, Donna Sandra, ogni mattina soffia con alito di cashemir *verso Oriente a ravvivar il foco del Sol dell'Avvenire, che con fede veggente lei sola vede.*

Sarò grato a chi vorrà verificare origini e gesta dei Frangipane, essendo io riuscito a radunare solo brani di fole più che leggende, e qualche nozione mi viene dal pescatore Bepi. Poi quel Josip Frangipane (al nome italiano ci teneva molto), barbone come un altro non si vedeva in giro, signore, dicevano, dell'isola di Veglia – con lui guai chiamarla Krk –, suddito di Tito di cui per 20 anni l'ho sentito pronosticare la fine cruenta. E che il regime socialista tollerava, diciam pure onorava, per via dei soldi che ne aveva uno sbanderno.
Mai sposato, ché una bocca da sfamare costa, e se lui s'ammalava? Libertà dal bisogno, e fermava la gente nelle straducole isolane, chiamava le donne alle finestre, e mostrava quello scatolone da stivali che si tirava dietro legato a uno spago, dentro c'eran fichi freschi e secchi mozziconi di matite e sigari grappoli d'uva passita fogli d'appunti e cacche di pantegane, una specie minacciata dalla derattizzazione indiscriminata e da proteggere. Lasciava il segno del suo passare con un lezzo di caprone andato a male. Lui dei Frankopan di Veresdin di Sebenico di Sànsego dell'Istria delle Crociate sapeva e raccontava tutto, litanie di fole, che dopo un po' ti chiedevi se sti Frangipane esistevan sul serio. Per lui Corradino di Svevia era figlio d'una Frankopan, il vino dei Frangipane? niente di pari al mondo, vigneti, vigneti ovunque, dove arrivavan da guerrieri portavan grane e piantavan viti, stendardi d'imperio e civiltà vignaiuola. Poi si sa come va a finire... no, non si sa come va a finire, e dove sian finite quelle vigne. Lui ne aveva qualche filare – migliaia di ettari sparsi per tutta la Slavia meridionale –, dicevano, e l'uva la vendeva alle più insigni griffes *vinicole, che la facevan passar per propria e i vini di fantasia Doc. Per se quel tanto per far vino alla sua bisogna: alchimistra abracadabra, si cimentava in uvaggi e mescole di vini da bere senza meditare. Prima di notte Josip Frangipane da Veglia si chiudeva nella sua casa cinta da un muro alto quattro metri, un sasso su l'altro e qualche pezzo di marmo d'Illiria tenut'insieme con una calce grigiastra, rotta qua e là pei dovuti passaggi delle pantegane. Si favolava vi fossero accatastati mobili d'epoche remote, tutti stemmati, tini e torchi al di sopra d'ogni stima.*
M'han detto ch'è morto, Josip, trovato sott'una coperta di marchi e dollari che l'avevan soffocato. In uno stanzone con una finestrina inferriata migliaia di bottiglie etichettate colle armi di Frankopan, un tesoro, dicono, che una volta o l'altra delle case d'aste si contenderanno. Insomma una vita stracciona opulenta tessuta d'indubbi dubbi.
A dir la verità, un vino Frankopan di Varasdin, giurerei d'averlo bevuto, a Celje, capitale primigenia della Slovenia, nel convento francescano, con Padre Lorenzo, dolcezza di modi e spirito edificante

Maria Pia Bonessi

Una passione che si spande dal Carso al Livenza propagandosi dentro piccole valli e su colline assolate alla ricerca dei microclimi più adatti

A MACCHIA D'OLIO

Tra poesia e scienza, tra emozione che nasce da richiami culturali ancestrali ed esigenze di coniugare risorse ambientali con prospettive economiche, si snoda, di tappa in tappa, il viaggio attraverso la realtà emergente dell'olivicoltura in Friuli-Venezia Giulia.

Si è decisamente incamminata sulla strada della valorizzazione questa coltivazione che in un passato non lontano era presente – massicciamente o marginalmente – in tutta l'area collinare e pedecollinare che, dalle sorgenti del Livenza all'Istria, chiude ad arco la pianura friulana. E che esodi, periodiche avversità atmosferiche e l'emergere di altre colture maggiormente remunerative avevano via via impoverito. Salvo che sui rilievi delle colline muggesane e nelle valli carsiche dell'Ospo e del Rosandra, da dove una quindicina d'anni fa ha preso il via una sorta di "spontanea rivalutazione" dell'olivicoltura. Una graduale, ma continua riconquista di "terreni perduti" e un'inedita "colonizzazione" di spazi trascurati e residuali, che da oriente ad occidente si sta propagando sui colli soleggiati e nelle valli più protette e ventilate del Friuli promettendo entro pochi anni significativi incrementi produttivi pur rimanendo su percentuali decimali nel panorama nazionale.

Nessuna sottrazione alla vite però, bensì una simbiosi che trova humus in elementi ambientali e paesaggistici e in fattori aziendali che suggeriscono di non trascurare alcuna delle sinergie utili allo sviluppo diversificato delle coltivazioni di pregio, delle economie di nicchia, delle possibilità di dare immagine a linee produttive già affermate sul piano della qualità.

È la strada sulla quale l'ERSA con un piano di in-

tervento decennale comprendente iniziative di assistenza tecnica – sta accompagnando gli imprenditori interessati all'olivo, mentre, parallelamente, ha avviato un programma di ricerca per selezionare i biotipi delle varietà già presenti in regione prelevando il materiale di propagazione da piante rispondenti ai requisiti di validità agronomica.
È nato così, presso l'Istituto Agrario di Cividale, il Campo regionale di piante madri di olivo, ove – per salvaguardare un patrimonio germoplastico locale – sono state contemporaneamente moltiplicate le piante residuali testimoni di una olivicoltura passata.
La materia prima conta molto, ma non può prescindere dall'ambiente. Ci guida, fra biotipi locali e varietà importante, la dottoressa Ornella Boschelle, ricercatrice presso il Dipartimento di scienza degli alimenti dell'Università di Udine; e sintetizza i criteri da tener presenti nella scelta delle diverse *cultivar*.
E se il passato – ripercorso attraverso i documenti storici dalla professoressa Franca Battigelli del Dipartimento di economia, società e territorio dell'ateneo friulano – offre suggestivi aneddoti, il futuro dell'olio dovrà per forza misurarsi con espressioni dal suono assai poco poetico – DOC, DOP, IGP, ... – ma essenziali per emergere in un mercato sempre più globalizzato e globalizzante. Un traguardo lontano, ma al quale prepararsi e sul quale intendersi fin d'ora.
Occorre un filo d'Arianna per muoversi nel labirinto di indicazioni, raccomandazioni e prescrizioni comunitarie ed in questo caso ci viene in soccorso il prof. Lanfranco Conte, docente di analisi chimica degli alimenti. E poi – come sempre – la voce dell'esperienza sul campo come la vivono – in questo caso – due aziende friulane – quella dell'ing. Domenico Taverna di Rive d'Arcano e del dott. Achille Stefanelli di Campeglio di Faedis – molto diverse per storia, impostazione e caratteristiche imprenditoriali, accomunate però nella scelta di rifarsi anche per l'olio ai principi dell'agricoltura biologica

L'Olivo giusto al posto giusto

Il criterio di scelta delle *cultivar* è influenzato da vari fattori: la resistenza al freddo ed agli agenti patogeni, la duttilità alle esigenze tecnico produttive, il mantenimento dei caratteri di tipicità. Oggetto di un lavoro di ricerca svolto presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine, sezione di analisi chimica degli alimenti, è stata appunto la caratterizzazione compositiva di alcune varietà di piante già in produzione, al fine di individuare quelle che meglio si sono adattate all'ambiente pedoclimatico in esame e di verificare la validità delle *cultivar* locali rispetto a quelle di nuova introduzione.
Le *cultivar* studiate sono state così suddivise in due gruppi: quelle per così dire "di importazione" e quelle autoctone di origine nordadriatica (la cosiddetta Bianchera). Per quanto riguarda le *cultivar* importate, per lo più di origine toscana, alcune di esse sono state adottate per ottenere di un olio che "armonizzasse" le caratteristiche di "fruttato selvaggio" tipiche di quello ottenuto dalle specie locali. Altre invece sono state introdotte semplicemente come impollinatori. Ulteriore elemento di riferimento è la resistenza al freddo ed agli agenti patogeni della pianta nonché la duttilità alle esigenze tecnico-produttive. È stata così evidenziata la possibilità di distinguere le *cultivar* locali da quelle di neo introduzione a meno di certi effetti stagionali che inducono grosse variazioni nella composizione chimica dell'olio soprattutto per quanto riguarda il parametro acidità. Le variabili analitiche di maggiore importanza ai fini della distinzione sono risultate la resa assoluta in olio, il peso dell'oliva, l'acido linoleico e l'acido arachico. La Bianchera è infatti una *cultivar* caratterizzata da drupe aventi dimensioni maggiori e da un maggior contenuto in acidi grassi.
Ecco, comunque, le caratteristiche delle *cultivar* (cv) principali.

BIANCHERA

Varietà intensamente coltivata nella provincia di Trieste ed in Istria, tanto da essere considerata autoctona. Ha un'ottima resistenza al freddo e dà una produzione quantitativamente media e qualitativamente buona. La resa in olio supera lo standard nazionale. Si tratta di una *cultivar* passibile di sviluppo in quanto già suffi-

MOLTI I FATTORI CHE INFLUENZANO LA SCELTA DI UNA *CULTIVAR* O L'ALTRA. IN UNA RICERCA DELL'UNIVERSITÀ DI UDINE LA CARATTERIZZAZIONE COMPOSITIVA DI ALCUNE VARIETÀ GIÀ IN PRODUZIONE

cientemente riprodotta dai vivaisti specializzati. La pianta presenta foglie caratteristicamente ondulate ed appuntite quasi a terminare con una spina.

LECCINO

Di origine toscana ma largamente diffuso in Italia, è caratterizzato da buona resistenza al freddo e resa in olio, la produttività è media e l'olio che se ne ricava risulta piatto nella parte aromatica. È considerata la più rustica delle cv normalmente utilizzate. La pianta assume un aspetto vigoroso con portamento assurgente ed aperto. I rametti penduli della chioma sono caratterizzati da apice arcuato, le foglie sono di colore verde grigio, ellittico lanceolate di medie dimensioni. Il frutto è scuro, ellissoidale, asimmetrico, a maturazione precoce e contemporanea della chioma. Essendo una varietà autoincompatibile richiede la presenza di un impollinatore quale il Pendolino od il Maurino. Trova impiego anche per la produzione di olive da mensa.

MAURINO

Varietà di origine toscana, la pianta presenta un portamento eretto, chioma raccolta e rami fruttiferi penduli e cime risalenti. Le foglie sono ellittiche di medie dimensioni e di colore verde-grigio. I frutti alla raccolta sono di colore nero violaceo, la maturazione è abbastanza precoce con una buona resa in olio.

È pianta autoincompatibile, spesso utilizzata come impollinatore. La fruttificazione è buona, ma tende ad andare in alternanza. Resiste bene al freddo.

PENDOLINO

È una varietà di origine toscana, ottima impollinatrice, si associa nelle piantagioni proprio per questa attitudine. La produzione è costante, ma l'olio non eccelle per qualità. L'albero è poco vigoroso con caratteristico portamento pendulo. La chioma è folta, ricca di foglie lanceolate strette e lunghe di colore verde-grigio, di medie dimensioni. La maturazione della chioma è contemporanea, ma l'epoca è intermedia rispetto alle altre cv toscane. La resa in olio è elevata ed ha una buona resistenza al freddo.

ITRANA

Cv a doppia attitudine originaria del Lazio, diffusa soprattutto in provincia di Latina. I frutti, di dimensioni medio-grandi, sono di colore vinoso scuro e forniscono un olio di buona qualità con resa media del 20%. La produttività è elevata, la maturazione tardiva.

MORAIOLO

Cv caratterizzata da una oleosità notevole e olio di ottima qualità. La produttività è notevole e abbastanza costante. È maggiormente resistente al freddo rispetto al Frantoio.

FRANTOIO

Cv caratterizzata da una elevata e costante produttività e dall'ottima qualità dell'olio prodotto. Possiede una resistenza media alle avversità atmosferiche.

GRIGNAN

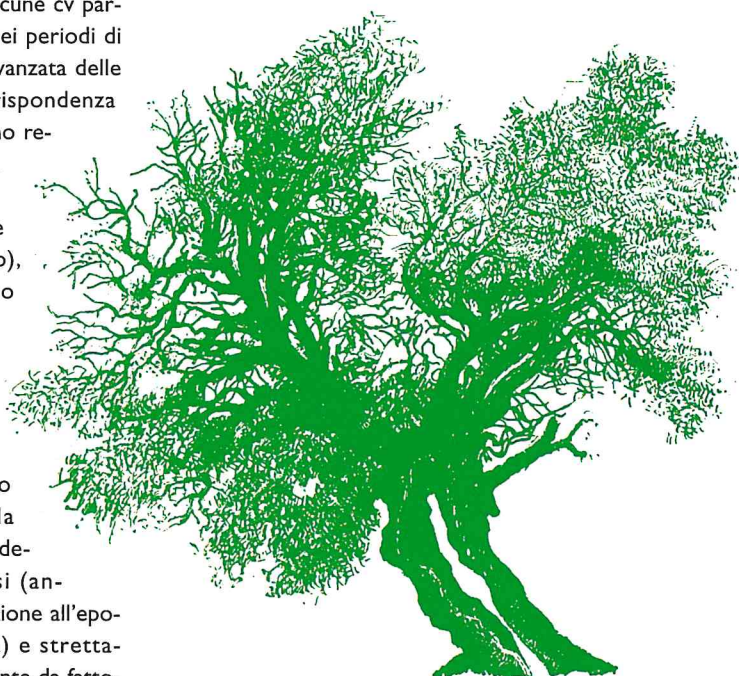
Varietà del lago di Garda; il suo buon ambientamento e la produzione costante ne fanno la *cultivar* preferita localmente. La resa in olio è bassa (17%).

FAVAROL

Altra importante varietà gardese ad alta resa in olio e di ottima qualità. Localmente soffre di produzioni alternate.

Un olio di spremitura delle olive è caratterizzato dall'"aroma", cioè da quel complesso di sensazioni, all'assaggio, di tipo olfatto-gustative. Pertanto la qualità delle olive, l'epoca della loro raccolta e la tecnologia della loro trasformazione, sono gli aspetti più incidenti sulle caratteristiche del prodotto finito. L'accumulo di sostanze grasse nell'oliva si verifica in un periodo della maturazione ben determinato (in relazione al tipo di piante, al clima e all'andamento stagionale) e l'oliva, in attesa della raccolta, da quel momento in poi tende a perdere acqua: conseguentemente viene incrementata, non solo in apparenza, la quantità di olio che si otterrebbe per spremitura. Tuttavia la qualità dell'olio sarà tanto più scadente quanto più lontano sarà stato il momento ottimale della raccolta a causa di diversi fenomeni chimici o biochimici che intervengono nel tempo. Ecco perché il primo triennio di ricerca (1989-1991), svolto in convenzione tra l'Università di Udine e l'ERSA (Ente Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura), è stato de-

dicato alla definizione del miglior periodo, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo, per la raccolta delle drupe di alcune varietà di piante già in produzione.
L'osservazione della evoluzione della maturazione ha riguardato, con scadenze bisettimanali, il periodo 2 ottobre - 20 dicembre delle annate produttive 1989, 1990, 1991. Dal punto di vista della qualità dell'olio è stata osservata una marcata influenza dell'epoca di raccolta delle drupe sui diversi parametri considerati (numero di perossidi, acidità libera, composizione degli acidi grassi totali, dei trigliceridi e della frazione insaponificabile, infine l'assorbimento nel visibile per la valutazione del colore) e in particolare in relazione all'acidità libera che è risultata notevolmente influenzata dalle variabili ambientali-agronomiche, soprattutto in relazione ad eventi straordinari quali siccità, gelate, attacchi di Dacus oleae (la mosca dell'olivo).
I valori di acidità sulla pianta sono risultati relativamente esigui (inferiori a 100 mg ac.oleico / 100 g di olio) ad eccezione di alcune cv particolarmente nei periodi di maturazione avanzata delle drupe, in corrispondenza dei quali si sono registrate acidità intorno allo 0,7% (espresse in acido oleico), valori molto prossimi al limite legale per la categoria degli extra-vergini. Dal punto di vista della composizione degli acidi grassi (anch'essa in relazione all'epoca di raccolta) e strettamente dipendente da fattori genetici (cultivar) e ambientali (annata produttiva), la cv Maurino, tra quelle studiate presenta il maggior contenuto di tale acido; all'opposta il Leccio del Corno si è caratterizzato per i bassi livelli di acido palmitico. Per l'acido oleico è stato invece registrato un generale leggero incremento con il progredire della maturazione. Elevati livelli di acido linoleico sono stati osservati in Maurino.
Per quanto riguarda la composizione dei pigmenti liposolubili (clorofille carotenoidi) è stato registrato un generale e continuo decremento del contenuto di pigmenti degli oli con il progredire della maturazione delle drupe. Nel corso dell'accrescimento e della maturazione, è stato osservato che il peso delle drupe aumenta continuamente fino ad una certa epoca, collocata tra fine ottobre e metà novembre, oltre la quale si verifica una progressiva diminuzione del peso, essenzialmente determinata da perdita di acqua. In conseguenza di ciò è stato registrato un generale e continuo incremento della resa in olio (espressa come % di olio sul peso delle drupe fresche) da ottobre a dicembre per tutte le cultivar. Pertanto, dal punto di vista economico (massima qualità di olio ottenibile da una pianta), l'unico parametro significativo nella scelta dell'epoca di raccolta ottimale è rappresentato dalla qualità assoluta di olio fornita da un numero costante di drupe; raggiunto il livello massimo d'inolizione indicato da questo parametro, ogni ulteriore rinvio della raccolta non è di alcuna utilità, anzi può solo determinare uno scadimento delle caratteristiche qualitative dell'olio. In pratica, per ottenere il miglior compromesso fra quantità di olio estraibile e acidità bassa, è auspicabile che la raccolta avvenga intorno a metà novembre anche per le cv tardive.

Ornella Boschelle
Ricercatrice del Dipartimento
di scienza degli alimenti
Università di Udine

PER UNA STORIA DELL'OLIVO IN FRIULI-VENEZIA GIULIA

SPIGOLANDO FRA DOCUMENTI

Venti secoli fa le popolazioni della Pannonia erano solite giungere ad Aquileia per acquistarvi "i prodotti giunti dal mare, specialmente l'olio e il vino": lo attesta lo storico greco Strabone, ed è forse la più antica citazione della presenza del prodotto olio nella nostra regione. L'olio era principalmente di provenienza istriana (molto apprezzato dagli antichi Romani – come ricordano Plinio e Marziale – e il cui commercio durò fino alla fine del I secolo d.C., quando comparve ad Aquileia l'olio proveniente dalla regione spagnola della Betica); ma si può realisticamente ipotizzare che la domanda elevata del prodotto possa aver favorito la diffusione dell'albero produttore anche nell'agro aquileiese.

Per trovare una attestazione certa della presenza di olivi in Friuli, comunque, bisogna arrivare all'anno 1140, e precisamente all'atto con cui il patriarca Pellegrino donò al monastero tedesco di Obernburg, insieme ad altri beni, anche una proprietà di dieci *mansi* sita nel territorio di Buttrio affinché i monaci ne potessero ricavare l'olio per le funzioni religiose; ma non sembra essere stato questo un dono molto apprezzato, se poco più tardi l'abate di Obernburg offrì a sua volta in dono al patriarca quegli stessi mansi (forse perché troppo lontani dal suo monastero?).

Ma ecco, fra il Duecento e il Trecento, conservati nell'archivio del Monastero di S. Maria in Valle di Cividale, una sequela di contratti nei quali l'olio compare fra i prodotti previsti per il pagamento del canone d'affitto di diversi terreni siti nel territorio cividalese: due libbre d'olio per un terreno a Gagliano, quattro libbre per un orto in Borgo Brossana, e così via. Certo si tratta di quantitativi modesti, ma

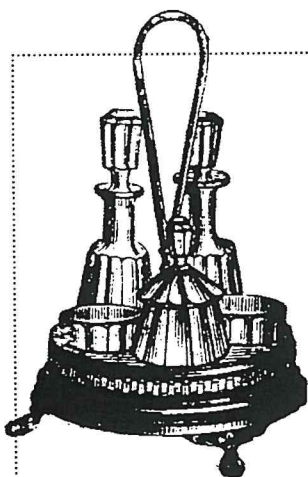
le località citate nei contratti sono ben un'ottantina! Un'altra attestazione dell'olivo, anche se "in negativo", ci perviene da un rotolo tardoquattrocentesco dell'archivio della famiglia Portis, nel quale, fra sentenze, proverbi e massime di atmosfera rurale, si ricorda che "nell'anno 1490 fu un freddo straordinario con gran quantità di neve che durò da dicembre ad aprile, e si seccaro li olivari e li figari e li aurari (gli allori) e vide (viti) assai" (lo riporta il Perusini, in *Vita di popolo in Friuli*).
Si tratta dunque di colture costantemente esposte al rischio di intemperie e di gelate; tanto che in un altro documento, del 1684, sembra di cogliere un certo rassegnato disinteresse da parte dei proprietari – in quel caso la famiglia Toppo – nei confronti degli olivi presenti in un terreno che viene dato in affitto per nove anni: in forza del contratto, il colono, "qualora di esse piante ne dovesse morire qualcuna, non è infatti tenuto a piantarne di nuove". Tale documento (pure citato dal Perusini) ci attesta un'altra località della regione in cui era presente l'olivo, precisamente Caneva di Sacile; e l'olivo vi doveva essere anzi alquanto diffuso, se viene menzionato in quattro contratti di affitto del citato documento.

Ma è fra le morbide e ben esposte colline pedemontane orientali che si ritrova il sito forse più vocato all'olivicoltura fin dai tempi antichi (come attestano anche alcuni toponimi della zona, quali Oleis e Ronco degli Ulivari): Rosazzo. Si deve probabilmente all'Abbazia agostiniana, che promosse opere di deforestazione e messa a coltura dei terreni collinari, l'introduzione o la re-introduzione dell'olivo su quei ronchi terrazzati, forse trasferendo in Friuli esemplari di piante originarie delle terre d'Istria dove la potente istituzione religiosa possedeva numerose terre a vigneto ed oliveto.
Di altri olivi, isolati o in gruppo, si trova qua e là menzione spigolando con pazienza fra le antiche carte: così nei colli fra Manzano e S. Giovanni, nell'area fra Tricesimo e Tarcento, e altrove; e perfino, a metà Ottocento (come attesta il Girardi, nella sua *Storia fisica del Friuli*), a Latisana (!).
Anche nel Friuli orientale, al di là di quel confine politico che fino al 1797 marca la divisione fra le terre venete e i possessi asburgici, l'olivicoltura doveva rivestire in passato una certa importanza, particolarmente nei fondi delle famiglie nobili, come quelli dei conti Formentini a San Floriano del Collio. Nel Settecento, anzi, la coltura dell'olivo di-

viene oggetto di una campagna di attenta incentivazione da parte delle autorità asburgiche, interessate a promuovere la diffusione di un prodotto di rilevante interesse economico in quel territorio goriziano che veniva considerato la Nizza austriaca. Così, negli anni 1768-69, la Regia Società d'Agricoltura di Gorizia s'impegna a corrispondere "fiorini 4 per ogni 25 olivari piantati di nuovo, o in colle o in piano, due anni dopo che avranno allignato", anche per favorire la ripresa produttiva dopo la disastrosa gelata del 1763. Ma la coltura sembra ormai entrata in una fase di regressione: a fine Ottocento nel Collio si trova ancora l'olivo in associazione alla vite, ma esso appare "poco importante perché i rigidi inverni colpiscono troppo spesso le nobili piantagioni" (come lamenta lo Czoernig nel 1891).

Almeno un cenno va infine fatto all'olivicoltura della fascia costiera triestina. Qui, lungo il protetto e ben esposto ciglione pedecarsico che si affaccia al mare, fra Duino e Muggia, la coltura si sviluppava in passato con produzioni di un certo interesse economico, che alimentavano un vivace commercio in città: ed era un prodotto di elevata qualità, apprezzato a Trieste alla pari dell'olio di Provenza.

Nella nostra regione, si sa, gli olivi vegetano proprio al limite settentrionale dell'areale di distribuzione. Di tale primato si occupa in modo autorevole, nel 1921, il geografo Olinto Marinelli, il quale segnala la presenza di piante d'olivo isolate o in gruppi poco numerosi, eppure produttivi, fin sui colli di Faedis e sulla Riviera di Tarcento. E se lo scarso numero di piante conferma per tali luoghi situazioni già ai limiti fisiologici, l'avamposto colturale dell'olivo si attesta appena poco più in basso, a Savorgnano del Torre: qui infatti un'olivicoltura che non è solo sperimentale viene praticata nel fondo del cav. Giovanni Sbuelz, il quale "... nei colli ad oriente del paese da lui ridotti in vigneti e frutteti, fece un primo impianto di 50 olivi provenienti da Pistoia, che, nel quarto anno dell'impianto iniziarono la fruttificazione. Nel 1913 si ottenne la produzione di 16 kg d'olio delicatissimo, nel 1918 la produzione fu di 18 kg.". Né questo è l'unico terreno ad olivi, ché l'entusiasta cav. Sbuelz realizzò "altre piantagioni... che sono in ottime condizioni, sebbene fatte su pendii a diverse esposizioni e non sempre riparatissimi dal vento. L'esposizione complessiva è verso SW, l'altitudine intorno a 325 m"; la latitudine è di 46°10': quindi – sentenzia il Marinelli – "come oliveti produttivi questi sono i più settentrionali dell'Italia e probabilmente del mondo".

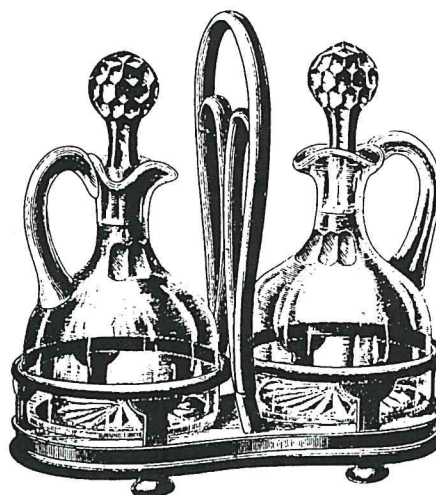
Siamo però alla vigilia di un nuovo e improvviso crollo dell'antica coltura: gli oliveti friulani, usciti in parte indenni dalla bufera della Grande Guerra, non riusciranno infatti a resistere al grande gelo del 1929 e soccomberanno quasi totalmente al temuto nemico di sempre

DOC, DOP ed IGP: Arte e Regole

DOC, DOP ed IGP, dunque anche per gli oli extra vergini di oliva, ma prima, facciamo un po' di chiarezza sulle sigle: DOP ed IGP "nascono" dal REG (CEE) 2081/92 del 14 luglio 1992, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 73 del 17/9/1992; regolamento che riguarda praticamente tutti i prodotti alimentari, ad eccezione dei prodotti vitivinicoli e delle bevande spiritose. Obiettivo del legislatore è di promuovere i prodotti di qualità, in considerazione anche delle tendenze più recenti dei consumatori, o almeno della parte di consumatori più evoluta che tende a privilegiare la qualità piuttosto che la quantità. Nell'ambito dell'orientamento verso la qualità, inoltre, una posizione importante è occupata dai prodotti fortemente caratterizzati, ovvero "tipici".

È proprio la considerazione del ruolo chiave rivestito dai prodotti tipici a mettere in moto la necessità di procedere a normare le indicazioni atte ad associare un determinato prodotto ad una ben identificata zona. Si sono identificati quindi due differenti livelli di riferimento geografico, ovvero la Indicazione Geografica Protetta (IGP) e la Denominazione di Origine Protetta (DOP).

Per Denominazione di Origine si intende il nome di una regione o di una sua determinata zona o, in alcuni casi, di un paese che designi un prodotto alimentare originario di quella regione o le cui caratteristiche peculiari siano attribuibili all'ambiente geografico nel quale venga prodotto, trasformato od elaborato, tenendo conto dei fattori naturali ed umani inerenti la produzione.

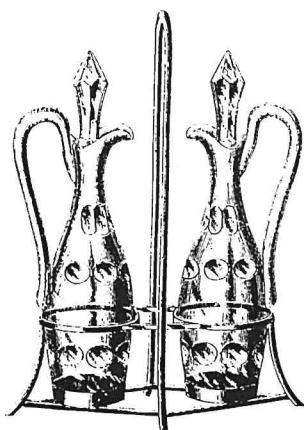
La Indicazione Geografica riguarda il nome di una regione, di un luogo determinato o di un paese che serva a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione o la cui qualità o reputazione o altre caratteristiche possano essere attribuite all'area geografica determinata.

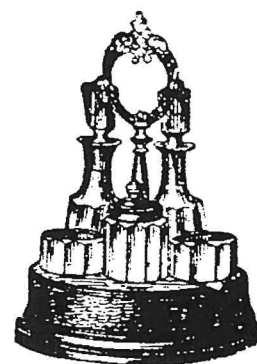
Riassumendo, quindi, per le DOP le caratteristiche devono essere dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico: è cioè vincolante che produzione e trasformazione avvengano entro un certo territorio e che ciò determini le caratteristiche del prodotto; per le IGP, è sufficiente che una determinata caratteristica possa essere riferita all'area geografica nella quale viene prodotto o trasformato o elaborato un alimento.

Detto ciò, cosa è che tutela il consumatore relativamente alla effettiva rispondenza delle caratteristiche di un prodotto a quanto necessario a garantirne la tipicità? Il Legislatore ha previsto uno strumento chiave per quanto riguarda attribuzione e rispetto delle DOP o IGP, ovvero il disciplinare di produzione: esso rappresenta il punto di partenza per ottenere il riconoscimento della DOP o IGP e ne è lo strumento fondamentale.

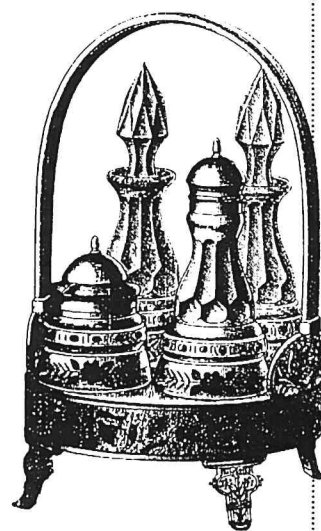
Il disciplinare contiene precise indicazioni riguardo alle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche di un prodotto alimentare, nonché indicazioni sulle buone pratiche di fabbricazione, per un prodotto rispettoso di talune caratteristiche. In pratica, quindi, il rispetto del disciplinare di produzione è assicurato da un sistema di controllo efficiente e rigoroso di tutta la filiera produttiva, e può comprendere anche norme per la commercializzazione.

La applicazione delle norme sulle DOP ed IGP ha incontrato una serie di ritardi e difficoltà, per una volta tanto legate alla solerzia dei legislatori italiani. Cosa è successo? È successo che, con un leggero anticipo sulla pubblicazione del Reg (CEE) 2081/92, il legislatore italiano ha promulgato una legge, la n° 169/92, che prevede la Denominazione di Origine Controllata per gli oli extra vergini e vergini. Se questa istituzione, da un lato, costituisce un importante passo verso il riconoscimento della grande varietà di prodotti che il mondo olivicolo/oleicolo può dare, dall'altro si è sovrapposta al Reg CEE citato e ciò ha creato non poca confusione.

Un po' di cronistoria, per ricordare quanto è successo:

5 febbraio 1992
pubblicata la legge 169, relativa all'istituzione della DOC per gli oli vergini ed extravergini
23 giugno 1992
pubblicato il primo decreto attuativo della L. 169/92, istitutivo dell'albo degli assaggiatori
14 luglio 1992
pubblicato il Reg CEE 2081/92, relativo alla DOP ed IGP
20 marzo 1993
pubblicato il secondo decreto attuativo, che istituisce il Comitato Nazionale per la Tutela delle DOC
4 novembre 1993
pubblicato il terzo decreto attuativo, che definisce le norme per la attuazione della L. 169

Come si vede, l'iter della legge italiana è stato alquanto lento e su ciò ha ovviamente inciso il referendum per la abrogazione del Ministero della Agricoltura del 1993. Di conseguenza, il MIRAAF ha inviato alla Comunità, con un considerevole ritardo, la documentazione utile al riconoscimento delle DOP degli oli. Forse per recuperare il ritardo e per rispettare la scadenza del 26 gennaio 1994, in modo da usufruire della corsia preferenziale che il Reg 2081 prevede per taluni prodotti, il MIRAAF ha inviato a Bruxelles la richiesta di riconoscimento per ben 24 denominazioni. Cosa dunque si è inceppato?
Bisogna ricordare quale sia l'iter per il riconoscimento della DOC, DOP o IGP: innanzitutto, la domanda di riconoscimento è valida se è presentata da un gruppo di produttori che rappresenti almeno il 25% della produzione olivicola di quella zona, zona che deve risultare omogenea per ambiente pedo-climatico, *cultivar* maggiormente diffuse, tecniche di produzione ecc. La domanda viene valutata dalla Regione di competenza, quindi dal Comitato Nazionale per la Tutela degli oli DOC presso il MIRAAF. Il disciplinare di produzione viene quindi pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Italiana e dalla data della pubblicazione ci sono 60 giorni di tempo per ricorsi e contro deduzioni. Trascorso tale termine, il MIRAAF chiede il parere dei produttori sulle eventuali modifiche e quindi invia il disciplinare alla Comunità Europea per avviare il procedimento di riconoscimento della DOP.
Il tragitto amministrativo, come si vede è abbastanza "accidentato"; inoltre, per la maggior parte delle 24 denominazioni trasmesse a Bruxelles, i disciplinari non erano ancora stati approvati dal Comitato Nazionale per la Tutela della DOC.
Un ulteriore problema è rappresentato dalle cosiddette "zone concentriche", ovvero sottozone: un esempio è la richiesta inoltrata dalla Regione Toscana: si è presentata un'unica domanda per ottenere un'unica denominazione regionale (Olio Toscano), mentre i produttori hanno chiesto un'articolazione più dettagliata, in riconoscimento di una serie di zone omoge-

nee tradizionalmente riconosciute; analogamente per la zona del Lago di Garda esiste una divisione tra la sponda est (Verona) e quella ovest (Brescia) ed anche in questo caso esistono differenze legate alla cv che sulla sponda bresciana è essenzialmente Casaliva, mentre nel veronese troviamo Favarol e Grignan.
L'Unione Europea ha forti perplessità in ordine al riconoscimento di DOP concentriche, tuttavia questo problema è reale ed è importante principalmente per l'Italia, molto meno per Spagna e Grecia. In Friuli Venezia Giulia si sta lavorando da diverso tempo attorno all'ipotesi di una DOP, ma anche in questo caso ci troviamo di fronte a problemi legati alla scelta delle *cultivar*: anche se la Bianchera può essere considerata tipica della zona, persistono perplessità in ordine all'opportunità di inserire nel disciplinare elevate quantità di questa *cultivar*. Una considerazione importante per il Friuli Venezia Giulia è che, pur tenendo conto di diversità pedoclimatiche delle differenti zone, si deve necessariamente considerare la realtà di mercato: la zona è estremamente limitata. Vale dunque la pena unire gli

sforzi per giungere ad un marchio unificante, se si vuole creare e conservare una immagine caratterizzata, anche se legata ad una produzione che, pur se di elevata qualità, rimane probabilmente, almeno per ora, tra le più piccole legate alla produzione di olio.

L.S. Conte
Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università degli Studi di Udine

DOPO I PIONIERI ARRIVANO GLI INNOVATORI

Prima i pionieri, e subito i primissimi proseliti, dalle colline triestine alle contrade friulane. Poi, i convertiti, quelli che dopo l'esperienza matura della vigna e del vino hanno incontrato nell'olivo il nuovo grande amore e hanno deciso di viverlo senza rinnegare o tradire l'originaria vocazione. Infine, gli innovatori, coloro che hanno scelto di ispirarsi, in maniera ragionata ma sostanziale, ai principi dell'agricoltura biologica.

IL CASO E LA NECESSITÀ

Le precedenti puntate dedicate all'olio in FVG sono apparse sui n° 2 e 3 del 1996.
Per richiederle, gli interessati possono telefonare alla Casa del Vino di Udine - Via Poscolle 6 - Tel. 0432-509394/297068

La lezione del maestro A scuola sul campo

Azienda Agricola
RONC DAI ULIVS
di Achille Stefanelli
Via San Rocco 27
Campeglio di Faedis
Tel. 0432/711363/46930

La direzione da cui soffiano i venti, come e dove si forma la brina nel fondovalle, la quantità di luce che deve poter filtrare tra i rami, la scelta scrupolosa delle varietà e la loro combinazione, l'osservazione dei più piccoli segni di sofferenza della pianta, le interferenze e le relazioni positive e negative con il resto della vegetazione del luogo...

Nulla sfugge all'osservazione meticolosa di Achille Stefanelli, e nulla è lasciato al caso. Sarà la laurea in scienze forestali e la lunga esperienza professionale, saranno la passione che lo porta a documentarsi continuamente e i contatti che tiene con il mondo accademico e con altri produttori, sarà il carattere; ma il dott. Stefanelli nella cura del suo oliveto – e del resto del podere a vigna e frutteto – è come una madre che guarda il suo bambino per intuirne anche le più nascoste esigenze, o come un medico che scruta i "pazienti", adotta terapie personalizzate, cerca i migliori risultati. Così Stefanelli dedica – prima d'ogni altra cosa – molta attenzione all'indagine fisica della posizione scelta: "Il microclima, la compatibilità del posto, sono aspetti essenziali" dice pensando anche alla gelata di San Silvestro che farà sentire i suoi effetti sulla raccolta '97. "Vanno evitati i fondovalle e i luoghi dove ristagna l'aria fredda, meglio privilegiare le esposizioni a Sud: differenze di soli tre-quattro gradi possono essere decisive", avverte confessando di aver scelto la sistemazione degli ultimi olivi aiutandosi con il termometro. Dunque, microclimi in microzone, da studiare e sfruttare puntualmente, senza generalizzazioni: siti che possono esprimere elevata vocazione per una olivicoltura che non potrà che essere di piccoli numeri e di élite. Anche se il cammino per l'eccellenza è ancora lungo.

Una consapevolezza maturata sul campo e che Stefanelli ha tradotto in metodo, leggibile nelle collocazioni dei suoi olivi, dai primi marginali insediamenti del 1985, subito mortificati dalla gelata di quell'anno, agli ultimi impianti, quelli che sembrano aver trovato la sede ideale poco più sotto un bosco che li ripara dal vento creando una nicchia "ecologica" che diventa luogo di osservazione di altri fenomeni. In tutto 8 mila metri per 550 piante distribuite anche in piccoli residuali appezzamenti fra le viti di Pinot Grigio e Merlot Doc e le piante da frutto. Nell'insieme un vero e proprio campionario di varietà, una quindicina circa, alcune in via di sperimentazione.

Andando a raccogliere olive anche da vecchie piante sparse nella zona e sopravissute alla gelata del '29, Stefanelli ha individuato pure due varietà indigene, le ha riprodotte e poiché danno frutti grossi, buoni anche per la tavola, ma assai suscettibili agli attacchi della mosca olearia le ha collocate in posizione strategica rispetto alle altre piante affinché funzionino da esca per il pericoloso insetto, *depistandolo* dal resto dell'uliveto. Un esempio concreto di come evitare trattamenti chimici, cui ricorrere solo nel momento di estremo bisogno. "Anche se il vero nemico di oggi – avverte – non è il gelo, ma l'inquinamento di cui le piante, in generale e ovunque, danno segnali". Anche qui, in questo angolo ubertoso delle colline orientali del Friuli, vicino al villaggio fortificato di San Rocco dove il Patriarca Bertrando aveva la sua residenza estiva, non lontano dai resti del castello di Soffumbergo.

L'olio del Ronc dai Ulivs, 250 litri, per ora non ha etichette: Stefanelli dice che ci penserà quando potrà indicare con precisione il mix di varietà, perché il futuro va verso la specializzazione nei gusti. Per ora propone separatamente il frutto delle tre diverse spremiture, ciascuna con la sua caratterizzazione che deriva dalla combinazione quantitativa e qualitativa delle diverse varietà. Soddisfazione e orgoglio per i risultati ottenuti e riconosciuti offrono stimoli per nuovi traguardi.

Così – sebbene, in misure diverse, si stia diffondendo l'orientamento a coltivare badando a ridurre gli impatti ambientali – le testimonianze che proponiamo in questo numero appartengono a due aziende che, utilizzando il più possibile le soluzioni "naturali" per la coltivazione e la cura dell'olivo, si candidano ad essere, pur nei piccoli numeri, veri e propri laboratori di osservazione e sperimentazione per una olivicoltura che, oltre a valori di genuinità e qualità, giunga ad esprimere al meglio l'identità del prodotto locale. Queste le note distintive delle diverse esperienze che stanno maturando nel microuniverso dell'olivicoltura regionale

NELL'OLIVETO FRIULI

di Maria Pia Bonessi

Avventura, ricerca, sperimentazione

Una duplice cinta di mura intercalata da torri di vedetta e camminamenti di ronda, un mastio centrale impreziosito da bifore tardo romaniche: il medioevale castello d'Arcano sorge su un pianoro nel cuore dei colli morenici e dalle sue finestre lo sguardo può spaziare sul dolce saliscendi di una campagna fertile e varia: vigneti, mais, olivi, bosco e prato.

L'oliveto – un paio di ettari distribuiti su una schiena di collina che corre da Nord-Est a Sud-Est – sta proprio di fronte al maniero dove forse – a dar retta ai "si dice" – olivi già c'erano, ma solo a scopo ornamentale.

Azienda Agricola
DOMENICO TAVERNA
Castello d'Arcano
Rive D'Arcano (UD)
Tel. 0432-809018

L'ing. Domenico Taverna – che con la sorella Licia divide la responsabilità dell'azienda con la consulenza dell'agronomo Carlo Toppazzini – parla di avventura appassionante sottolineando comunque che per ora si tratta di un'esperienza vissuta ancora con spirito dilettantistico e molta umiltà.

"È una gran bella soddisfazione avere il proprio olio" dice ricordando le peripezie per farlo nei tempi giusti, anche per le quantità ancora limitate del raccolto – 3/4 quintali, 50 litri, non di più – frutto degli olivi piantati nel 1990 su proposta dell'ERSA; lo stesso risultato ottenuto dalla prima "brucatura", nel '94. Il secondo ettaro è stato messo a dimora due anni fa e darà i suoi frutti più avanti. Anche qui la gelata della notte di San Silvestro si è fatta sentire. Il termometro segnò meno 13 e le conseguenze si sono viste. Un danno diffuso anche se ora molte piante stanno reagendo bene a quella batosta.

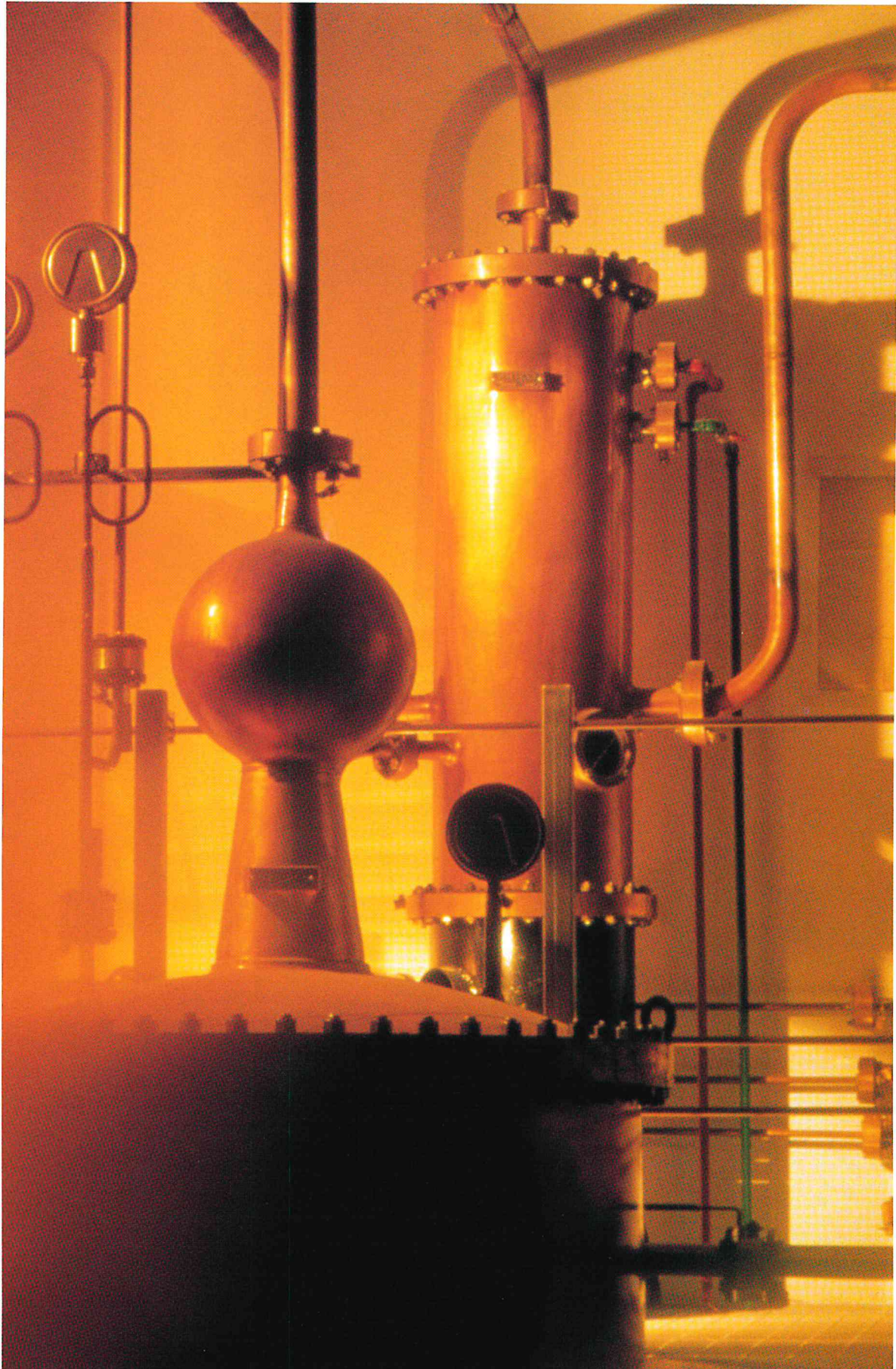
C'è comunque spirito di sperimentazione nell'azienda Taverna, e voglia di andare avanti. "Fatti come questi consentono di verificare il grado di resistenza delle differenti *cultivar* – sottolinea il dottor Toppazzini – e di intervenire in maniera mirata nei rimpiazzamenti". Così le varietà entrate più in sintonia con questo habitat sono quelle toscane – maurino, leccino, frantoio, pendolino – ma anche grignan, radar, casaliva, mentre la bianchera, così tipica dell'area giuliana, non ha espresso le capacità di adattamento sperate. Un'esperienza, comunque.

La scelta di seguire scrupolosamente i principi dell'agricoltura biologica indicati dalle normative comunitarie riguarda tutti gli indirizzi produttivi di "casa Taverna", oliveto, seminativi, coltivazioni varie, vigna. Tanto che l'azienda presto disporrà d'una cantina per la trasformazione di uve esclusivamente biologiche. Un orientamento altrove già ben collaudato (si pensi all'esperienza francese dove circa trentamila aziende fanno viticoltura biologica) e che specie per prodotti di nicchia e di qualità superiore, può tradursi in un aumento del valore aggiunto. E qui, intorno al castello, è anche espressione di rispetto per un ambiente segnato dalla storia. Dunque, avventura, ricerca, sperimentazione, voglia di aprirsi a nuove esperienze, soddisfazione di veder crescere qualcosa che nell'immaginario individuale e collettivo è legato alla millenaria civiltà mediterranea. Un pensiero che accomuna un po' tutta la nuova generazione di olivicoltori, specie da queste parti dove le promesse di risultati superbi e la sfida contro la meteorologia sembrano essere superiori che altrove. Un pensiero che i Taverna certamente hanno inteso trasmettere ai fortunati destinatari del loro buon olio, finora solo preziosa strenna natalizia.

Michele Popolani

CON L'IMPRINTING DI LOUIS PASTEUR

GRAPPE E VINI NELLA TENUTA VILLANOVA A FARRA D'ISONZO

Nei secoli scorsi, con mezzi di trasporto infinitamente più lenti di quelli di cui disponiamo oggi, arrivare a Villanova di Farra dev'essere stata una gran bella esperienza. A due passi da Gorizia, tra colline in cui ancor oggi si respira la Mitteleuropa, la Tenuta Villanova - dopo viaggi decisamente poco confortevoli - appariva di sicuro come uno splendido approdo, in tutta la sua bellezza.
Oggi, l'autostrada ci porta quasi sempre vicino al luogo dei nostri appuntamenti, togliendoci così il piacere di adattarci un po' alla volta a paesaggi, consuetudini e stili di vita. Così, dobbiamo impegnarci in uno sforzo supplementare, quasi a voler rimettere un po' di rispettosa distanza tra noi e i luoghi carichi di storia che visitiamo.
Arrivando alla Tenuta Villanova, in un borgo di splendidi edifici dove da cinquecento anni - l'anniversario sarà ricordato nel '99 - si distilla, si sperimentano tecnologie viti-vinicole e si fa innovazione, il rispetto nasce quasi spontaneamente.
«Per noi la ricerca e l'innovazione sono aspetti fondamentali - spiega Alberto Grossi, amministratore unico della Tenuta -. Comprendere sempre meglio

cinque secoli di tradizione, ci accostiamo sempre con umiltà a processi che ci affascinano. E più si approfondisce la ricerca, più si schiudono nuovi temi. Ma forse è proprio questo il fascino del vino, diverso in ogni annata, e dei distillati».

L'innovazione, alla Tenuta Villanova, non è una moda passeggera. Louis Pasteur, l'inventore delle tecniche di conservazione degli alimenti, nel 1869 perfezionò nella Tenuta lo studio di alcune tecnologie, ospite dell'allora proprietario Alberto Levi. In anni successivi, furono Giovanni Dalmasso e Italo Cosmo, studiosi di fama internazionale, a compiere lunghe sperimentazioni, testimoniate ancor oggi da vigneti del tutto particolari, e da macchinari allora rivoluzionari. Nel tempo, la volontà è rimasta una sola: far procedere quella disciplina da sempre a metà strada tra arte e scienza - ma chi, oggi, è in grado di separare nettamente questi due mondi ? - che è la distillazione. In questo caso integrata ai processi di vinificazione.

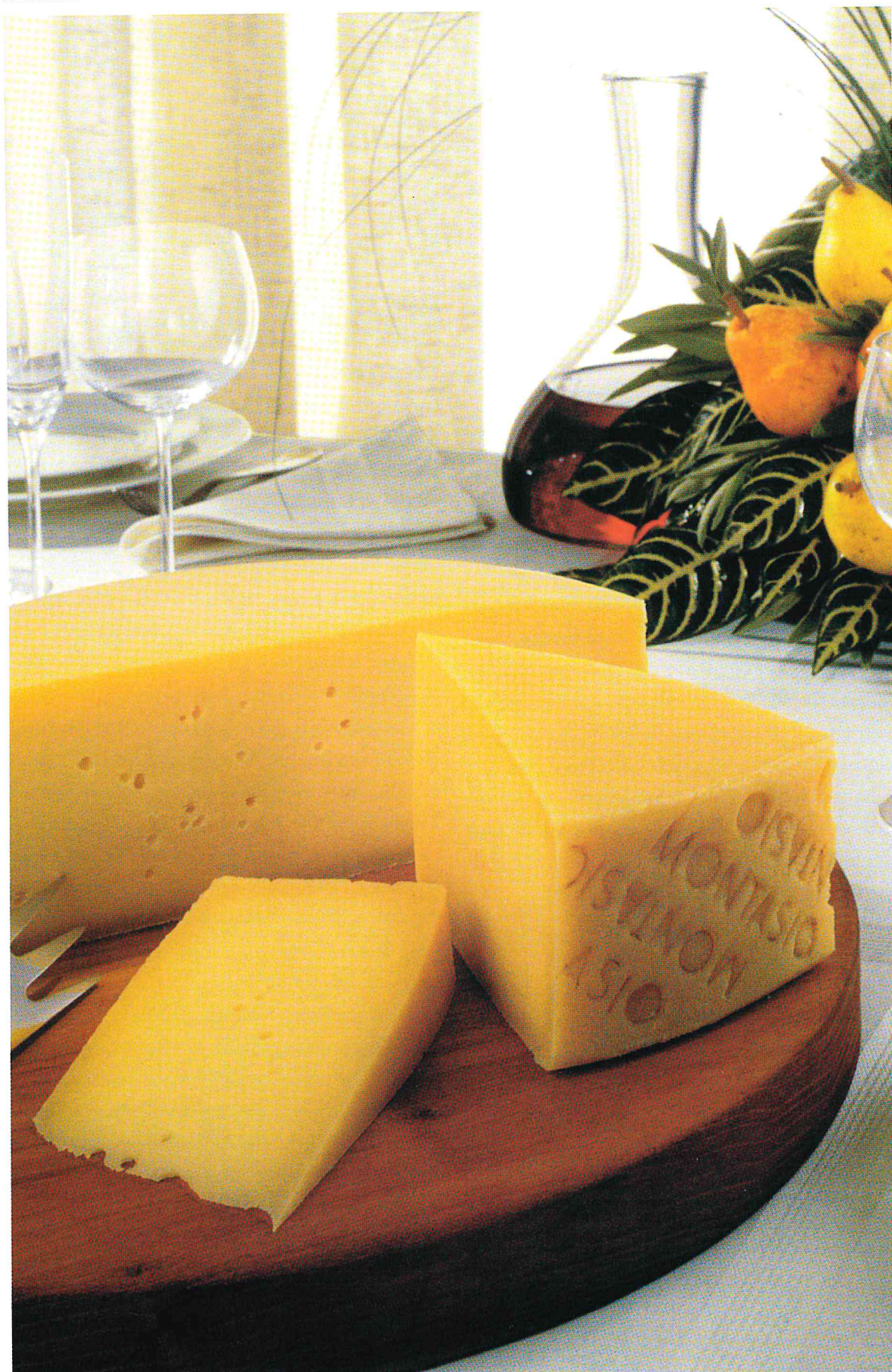
«Per un diritto acquisito nel tempo - racconta Alberto Grossi - la distilleria può convivere con la cantina. E' un caso raro, in Italia. Oltre al vantaggio di ottenere la grappa da vinacce distillate freschissime, per noi è fondamentale osservare tutto il ciclo evolutivo, dagli aromi primari, passando attraverso tutte le fasi per arrivare a quelli

che io definisco i quaternari in distillazione. E tutto questo lo facciamo portando avanti, con soddisfazione, una stretta collaborazione con il professor Zironi e la dottoressa Daporto dell'Università di Udine».

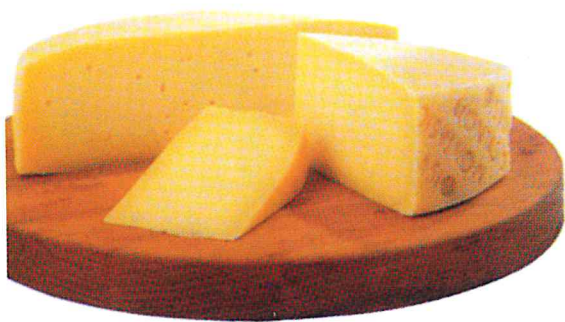
Tre anni fa è nato qui un progetto unico in Italia: rendere riproducibili in un unico luogo tutti i metodi di distillazione degli ultimi tre secoli, in una sorta di distilleria-laboratorio, creata anche in omaggio a Comboni, medico goriziano del '600, appassionato ricercatore di distillazione: con il suo nome, infatti, viene identificato il tradizionale metodo friulano per la produzione della grappa.

Ma l'innovazione e la ricerca contraddistinguono il codice genetico di questa azienda: è qui, tra l'altro, che agli inizi del secolo è nato il primo spumante del Friuli, ottenuto da Pinot nero e da uno Chardonnay delle Tenute Villanova prodotto già dalla fine dell'Ottocento, come testimonia un manifesto datato 1898.

«Mia zia Pinuccia - continua Alberto Grossi - nel 1985 ha saputo imprimere una decisiva svolta imprenditoriale, con una globale ristrutturazione della tenuta nel totale rispetto dell'ambiente, e con la decisione di affidare la direzione dell'azienda a Paolo Cora, che l'ha rilanciata».

Oggi, la Tenuta Villanova esporta l'80 per cento dei suoi prodotti nei mercati di tutto il mondo, soprattutto in ristoranti ed enoteche di prestigio. Un dato che, da solo, testimonia la tenacia tutta mitteleuropea nel costruire una crescita fatta di risultati solidi

CON IL FRICO UN RITORNO ALLE ORIGINI

Otto secoli. Ai ritmi di oggi, non riusciamo nemmeno a immaginare il significato di tempi così lunghi. Se ci capita di osservare fotografie scattate solo qualche anno fa, nove volte su dieci, non riusciamo a trattenere il sorriso. Abiti, acconciature, oggetti, tutto cambia ad un ritmo vorticoso, e quello che solo pochi anni fa ci sembrava normale, oggi ci appare stonato e fuori posto. Per fortuna non è sempre così. Oggetti, cibi, modi di essere e consuetudini che oltrepassano decenni e mode, e che si impongono nel tempo, diventano parte del codice genetico di una terra.

In Friuli, da otto secoli, ricavare splendidi formaggi da un latte di prima qualità è una consuetudine. Le prime tracce di quest'arte, infatti, risalgono al 1200. Un'arte così raffinata è arrivata fino a noi senza essere scalfita dal tempo. Dal massiccio montagnoso del Montasio, terra di pascoli e di ingegni, le tecniche di produzione si sono via via diffuse di malga in malga, e nei villaggi di montagna. Di quella tradizione, oggi, è testimone il formaggio Montasio. Le tante ricette che, utilizzando questo saporito prodotto, hanno contribuito alla sopravvivenza della debole economia contadina di montagna, oggi sono rilanciate con successo dalla ristorazione di qualità.

Una ulteriore conferma, se ancora ce ne fosse bisogno, del grande richiamo di scelte improntate alla semplicità, ma contraddistinte dal rigore della cultura contadina. È la tendenza che gli anglosassoni chiamano *back to basic,* quasi un ritorno alle origini per deliziare consumatori che hanno già visto e assaggiato tutto. Consumatori stanchi di mode passeggere che durano lo spazio di una stagione, nella gastronomia come nella moda, ma pronti a deliziarsi di fronte a sapori in cui emerge il vissuto di una terra, e non solo l'ultima idea più o meno riuscita. Il *frico friulano* è uno di questo piatti. In Carnia si fa con il formaggio vecchio grattugiato e l'olio d'oliva. In altre versioni sposa patate a cubetti di Montasio che, in padella, si amalgamano fino a formare una morbidissima delizia.

La ricetta di Delino Macor, del Doge di Passariano, per il Frico della Carnia prevede il Montasio stagionato grattugiato, scaldato con l'olio d'oliva. «Fatelo aderire su tutta la superficie della padella – spiega Macor – , e rovesciatelo in modo che il superfluo cada. Lasciate che prenda colore e, con una spatola, giratelo in modo che si cuocia da entrambi i lati». Si può servire così, oppure potete ottenere creative coppette... commestibili in cui presentare gli gnocchi di patate. Ma per i formaggi friulani, in cucina, le varianti possono essere molte, a cominciare dalla polenta pasticciata con funghi e Montasio.

Per i diversi utilizzi, e per i diversi desideri, si può scegliere fra tre diverse stagionature: Montasio fresco da tavola (due mesi di stagionatura), semistagionato (4 mesi) e stagionato (oltre 1 anno). Potrete riconoscere subito la diversità, perché la pasta diventa via via più friabile, ma il metodo migliore è quello di assaggiarli. Farete la conoscenza con un mondo che, dal 1200, garantisce qualità e continuità di risultati

M.P.

Ecco la triste istoria dell'osterie furlane a morte condannate da una virtù infame

Il 31 dicembre del 2000, ultimo San Silvestro del secondo millennio, fu tripudio di genti e di lumi. Quell'anno era stato debellato il turpe vizio del bere. Tutta la notte per le strade una fantasmagoria di luci, fochi artificiali, botti di castagnole e di tappi di gazose.
L'Italia era gonfia di gloria, cancellata l'onta dei paracadutisti "Folgore", pensionati la Venier e Bonoli, le arrideva un soleggiato avvenire. Germania e Francia le avevano preconizzato l'ingresso nel sistema monetario europeo nell'anno 3000. Prodi giurava per quella data la privatizzazione di esercito, polizia e gabinetti pubblici, che si sarebbero chiamati Gabinetti Privati; un'offerta pubblica di azioni assicurava ai piccoli risparmiatori la proprietà dell'artiglieria contraerea.
La privacy, *o praivacy come la dicevano gl'italiani con un inglese da classi inferiori americane, era legge fondamentale dello Stato: "Italia è una Repubblica fondata sulla* Privacy*", recitava l'articolo 1 della Costituzione, testé varata dalla Bicamerale, "Scusi signore sa che ora è?", "Certo che lo so. Ma lei non vorrà mica violare la* privacy *di quello che so? guardi che la faccio arrestare". Gi articoli della lingua italiana erano di tre tipi, determinativi, indeterminativi, e il 357 della legge Rodotà sulla* Privacy.
Ma la Repubblica italiana, multipresidenzialista, era pure uno Stato garantista e soprattutto "salutista". La privacy *terminava laddove iniziava la salute dei cittadini. Dopo aver represso il vizio del fumo – collezioni preziose di pipe bruciate nelle piazze assieme a cataste di sigarette –, una legge inesorabile si volse a reprimere la produzione e il consumo del vino. Implacabili pene a chi veniva scoperto con una bottiglia di vino in casa. La legge Bindi-Manconi prevedeva il carcere duro in isolamento per i trasgressori. Bastava l'alito enofilo avvertito dalla polizia, o anche solo da cittadini astemi, e il malcapitato finiva in orrende celle; qui dannato all'aqua della penitenza, litri d'aqua per bocca e altrettanti per via rettale.*
Intanto l'inflazione era caduta a meno 110%, dimodoché se andavi a far spesa ti vedevi dare la merce e il corrispettivo in soldi. La gente giuliva non aveva più motivo d'annegare nel vino le ambascie della caducità della vita.

***

A farne le penose spese furono i sodalizi enoculturali. Di quand'in quando girava clandestino il foglio di riscatto e rivolta enofila "L'Osteria Friulana". Il "Comitato Friulano Difesa Osterie" si riuniva nottetempo nella cantina della latteria "Alla vecchia stalla". Fino al 2000 anno della soppressione, questo glorioso sito era l'antica osteria "Al vecchio stallo", centro di fervori culturali, domestica cucina storica a prezzi pseudo-modici, retta con mano alpina dal Maresciallo Enzo. Ora stalla dietetica, ove nel cortile il vecchio Maresciallo mungeva una superba vacca lattifera, e nel locale clienti e avventori.
Il Comitato osterie viveva clandestino sott'il nome di "Latteria", società segreta i cui membri operavano in mentite spoglie di "lattai". Il vessillo, un bicchiere sbarrato a lutto, lo custodiva il Maresciallo sott'il sedere della mucca. Lo tirava fuori le notti di riunione, ove con voce sommessa s'alzava l'inno segreto "Il pianto di Maria Bigia", una lamentazione del poeta drammaturgo cinquecentesco Gil Vincente da Lisbona:
Il mio spirito pretendo che a Noè venga affidato /e il mio corpo sotterrato /dove stian sempre bevendo. /Per erede voglio avere /(e del testamento alfiere) /Eleonor Mendes D'Arruda /che, assennata, si è venduta / anche il tegame per bere. / Poi: comando sian portate /per torce piante di vite /e la mia borraccia unite /con la quale m'incensiate, /ancorché essa vuota sia, / perché tenne Malvasia... / tanto anch'io già vuota vò. / La sete che mi ammazzò / per l'intero clero sia.

Una notte, traditi dall'alito refoscoso, i "lattai" furono arrestati nella "Latteria". Finirono a Roma nelle segrete di Castel S. Angelo. Non se ne seppe più niente.

Cesare Govi

Diario

4 - 8 aprile
Verona
IN 180 A VINITALY

Anche quest'anno, i vini del Friuli-Venezia Giulia si sono imposti al Vinitaly. Nei 3500 metri quadrati dello stand "Un Vigneto Chiamato Friuli", organizzato dall'Ersa nel padiglione 15 del quartiere fieristico veronese, le 180 aziende presenti hanno riscosso l'interesse degli operatori provenienti da tutto il mondo.
Oggi, il Friuli-Venezia Giulia compete sui mercati internazionali senza timori reverenziali verso le più blasonate zone di produzione italiane e straniere. Le intense giornate veronesi hanno confermato il consolidamento delle posizioni dei vini friulani e giuliani nei più qualificati canali di vendita, a cominciare dalla ristorazione di qualità. I vini delle otto zone Doc della regione – alle sette zone "storiche" Carso, Isonzo, Collio, Colli Orientali, Latisana, Aquileia e Grave si è recentemente affiancata la Doc Friuli-Annia –, ormai, sono una presenza di primo piano, al Vinitaly ed in ogni appuntamento importante, per gli addetti ai lavori della vitivinicoltura internazionale.

13 - 17 maggio
Gradisca d'Isonzo
VINI SOTTO ESAME

Dal 13 al 17 maggio, all'Enoteca regionale "La Serenissima" di Gradisca d'Isonzo, esperti, giornalisti e produttori si sono interrogati sui temi della qualità nella vitivinicoltura in Friuli-Venezia Giulia. Sono stati esaminati, in apposite sezioni di degustazione, duecento vini delle aziende regionali presenti al Vinitaly di Verona. La messe di dati raccolti nelle schede di valutazione consentirà ai produttori di verificare i propri standard produttivi.
Ma per il Friuli-Venezia Giulia il significato della manifestazione è stato anche promozionale. Alle sezioni di degustazione, infatti, hanno partecipato diversi giornalisti specializzati, che hanno così avuto modo di coltivare la conoscenza con i vini regionali e con il territorio in cui sono prodotti.
Sempre nell'ambito dell'iniziativa Noè '97, i temi della qualità nel settore vitivinicolo sono stati approfonditi in un convegno organizzato dall'Ersa e dalla Facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Udine, in collaborazione con Confcoltivatori, Coldiretti e Confagricoltura.

25 maggio
Friuli - Venezia Giulia
IN MIGLIAIA NELLE CANTINE APERTE

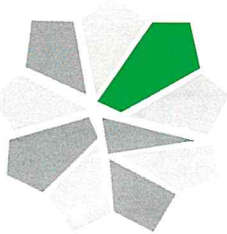
Oltre settecentomila visitatori a livello nazionale. E parecchie decine di migliaia in Friuli-Venezia Giulia: queste le cifre dell'iniziativa CANTINE APERTE, cui hanno aderito 79 aziende vinicole. La formula, evidentemente, piace sempre di più.
Aprire le porte dell'azienda ai compratori, facendo conoscere i luoghi di produzione e di invecchiamento, è diventato di anno in anno un veicolo promozionale sempre più efficace. E infatti, quale metodo migliore per convincere consumatori sempre più esigenti e preparati? Guardare, toccare con mano, assaggiare, e scoprire luoghi nascosti di bellezza incomparabile. In un fine settimana, la formula Cantine Aperte consente tutto questo.
C'è da scommettere che il successo dell'iniziativa – organizzata dal Movimento del Turismo del Vino in collaborazione con l'Ersa, l'Azienda Regionale per la Promozione Turistica, l'Unioncamere e sostenuta da Hypo-Bank – continuerà anche nei prossimi anni.

Durante Cantine Aperte '97.

Appuntamenti

3 - 5 ottobre
Udine

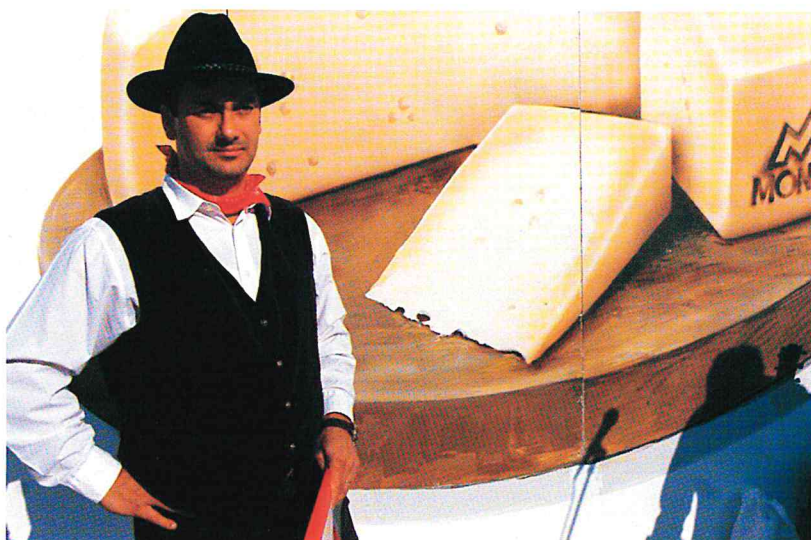
FRIULI DOC ACCENDE I RIFLETTORI SU NAPOLEONE

Si svolgerà dal 3 al 5 ottobre la terza edizione di Friuli Doc, la manifestazione udinese dedicata alle migliori tradizioni agroalimentari, artistiche, culturali e dell'artigianato friulano.
Dopo il Tiepolo, ricordato l'anno scorso a trecento anni dalla nascita, quest'anno sarà la volta dell'età napoleonica. Duecento anni fa, infatti, fu firmato – nella villa dogale dei Manin – il trattato di Campoformido. Quella firma, voluta da Napoleone, segnò l'inizio dell'egemonia austriaca sul territorio friulano.
Così Friuli Doc, che è diventato uno dei principali eventi promozionali nel panorama delle manifestazioni in Friuli-Venezia Giulia, quest'anno diventerà un pretesto per riscoprire tradizioni – culinarie e non – degli anni a cavallo tra il 18° e il 19° secolo.
Spettacoli teatrali e musicali, mostre, conferenze e pubblicazioni accenderanno i riflettori su uno dei molti periodi storici travagliati di quello che sarebbe diventato il nord-est italiano. L'intero centro di Udine diventerà un laboratorio per assaggi, spettacoli, feste e musica. E per vivere ancora più intensamente quel periodo, in piazza I Maggio verranno ricostruiti gli accampamenti militari austriaci e napoleonici, con tanto di soldati in uniforme d'epoca.

Ottobre
Palmanova
AMBIENTE, ALIMENTAZIONE, SPORT

L'olio sarà tra i protagonisti dell'VIII edizione di "AMBIENTE, ALIMENTAZIONE, SPORT - Salute e prevenzione" in programma a Palmanova, all'Auditorium San Marco, in ottobre, a cura di Sunshine Alpe Adria. Una "tre giorni" di dibattiti, conferenze ed interventi imperniati nelle tre giornate su un tema specifico per ognuno dei settori di riferimento.
Per quanto riguarda l'Alimentazione, l'attenzione sarà rivolta all'olio extravergine di oliva con particolare riferimento alla produzione regionale. L'appuntamento – che si avvale della consulenza del Dipartimento di scienza degli Alimenti dell'Università di Udine – sarà l'occasione per fare il punto sulle prospettive di sviluppo e sulle questioni legate alla valorizzazione e tutela della qualità.

Informazioni su Internet, *www.wavenet.it/aas/.*

25 - 26 ottobre
Codroipo
SAPORE DI MONTASIO

Una mostra mercato della migliore produzione di formaggio Montasio, nel cuore della tipica zona di produzione. Questo è Sapore di Montasio, *full immersion* codroipese nel mondo di uno dei più tipici formaggi italiani.
I soci del Consorzio di tutela del formaggio Montasio, esporranno, faranno degustare e venderanno i loro inimitabili prodotti, nelle vie e nelle piazze del centro di Codroipo in un fine settimana che si annuncia affollatissimo.
Un'occasione per vivere gli antichi sapori giustamente apprezzati da chi ama vivere bene e da chi coltiva le tradizioni agroalimentari friulane e venete.

ERSA
Servizio della Vitivinicoltura
«Casa del Vino»
Via Poscolle, 6 - 33100 UDINE
Telefoni: 0432/297068/509394/506097
Fax: 0432/510180

Consorzio DOC
Aquileia del Friuli
Via Carso, 1 - Scodovacca
33052 Cervignano
Tel. 0431/34010

Consorzio DOC
Carso
CCIAA - Piazza della Borsa
34123 Trieste
Tel. 040/200761

Consorzio DOC
Collio
Via Sauro, 9
34071 Cormons
Tel. 0481/630303

Consorzio DOC
Colli Orientali del Friuli
Via Candotti, 1
33043 Cividale del Friuli
Tel. 0432/730129

Consorzio DOC
Friuli - Grave
Via Oberdan, 26
33170 Pordenone
Tel. 0434/523654

Consorzio DOC
Friuli - Latisana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/506097

Consorzio DOC
Isonzo
Via Sauro, 9
34071 Cormons
Tel. 0481/61833

Consorzio DOC
Friuli-Annia
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/506097

Consorzio del
Prosciutto di San Daniele
Via Andreuzzi, 8
San Daniele del Friuli
Tel. 0432/957515
Fax 0432/940187

Consorzio per la tutela
del Formaggio Montasio
Strada Statale
Napoleonica
33030 Rivolto di Codroipo
Tel. 0432/905317

Consorzio per la tutela
della Grappa Friulana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/509394

Consorzio per la tutela
del Marchio Gubana
c/o Unione Artigiani del
Friuli
Viale Libertà, 50
Cividale del Friuli